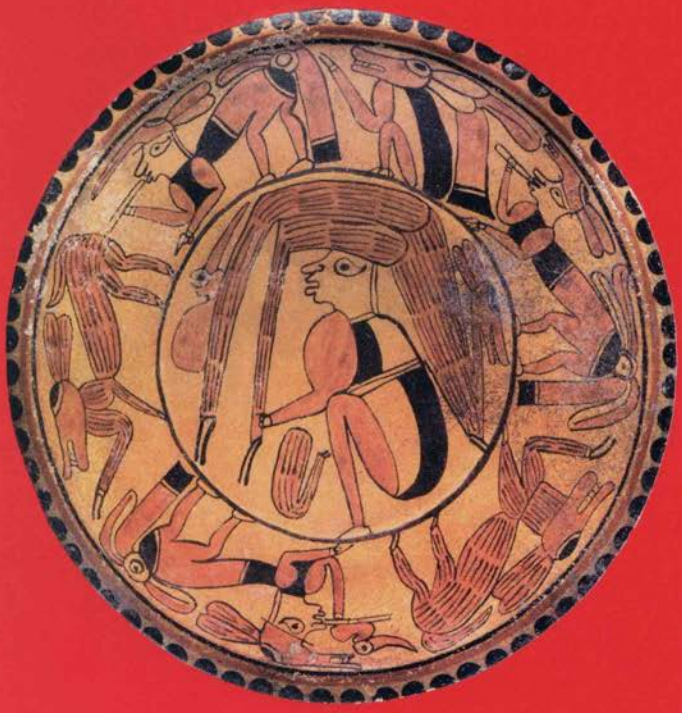
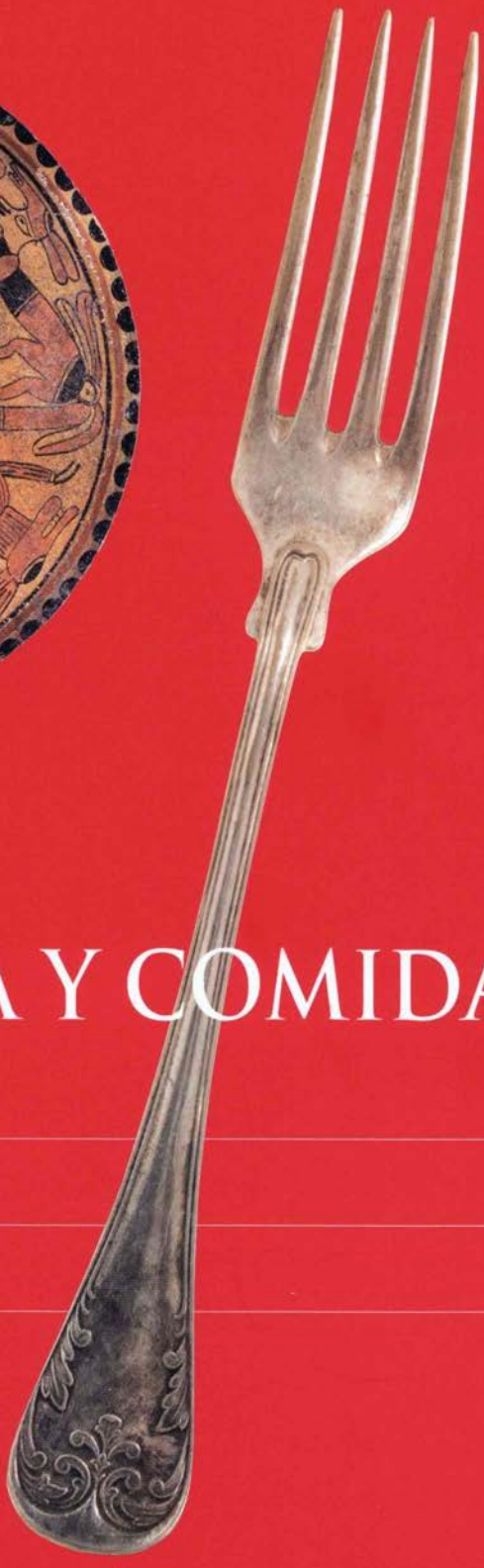




CONQUISTA Y COMIDA

consecuencias del encuentro de dos mundos

COORDINACIÓN DE JANET LONG

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

CONQUISTA Y COMIDA
CONSECUENCIAS DEL ENCUENTRO DE DOS MUNDOS

INSTITUTO DE INVESTIGACIONES HISTÓRICAS

CONQUISTA Y COMIDA

CONSECUENCIAS DEL ENCUENTRO DE DOS MUNDOS

Coordinación

Janet Long

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

MÉXICO 2018

Conquista y comida : consecuencias del encuentro de dos mundos / Janet Long, coordinadora. – Tercera edición.
542 páginas : ilustraciones.
Segunda reimpresión de la tercera edición, 2018.

ISBN 978-970-32-0852-4

1. Cocina latinoamericana – Historia – Siglo xvi – Congresos. 2. Cocina española – Historia – Siglo xvi – Congresos. 3. Indios – Alimentación – Historia – Siglo xvi – Congresos – Siglo xvi. 4. Indios de México – Alimentación – Historia – Siglo xvi – Congresos. I. Long, Janet, 1934- , editor. TX716.A1.C64 2017
LIBRUNAM 981867

Creative Commons

Primera edición: 1996
Segunda edición: 1997
Tercera edición: 2003
Primera reimpresión de la tercera edición: 2011
Segunda reimpresión de la tercera edición: 2018

DR © 2018, Universidad Nacional Autónoma de México
Instituto de Investigaciones Históricas
Circuito Mtro. Mario de la Cueva s/n, Ciudad Universitaria
Coyoacán, 04510. Ciudad de México

ISBN 978-970-32-0852-4

Impreso y hecho en México

COLABORADORES

GEORGE ARMELAGOS, antropólogo, director del Departamento de Antropología de la Universidad de Florida. Entre sus publicaciones se cuentan: *Paleopathology of Three Archaeological Populations from Sudanese Nubia;* es coautor de *Mesolithic Populations from Wadi Halfa y Consuming Passions: The Anthropology of Eating.*

STANLEY BRANDES, antropólogo, profesor y director del Departamento de Antropología, Universidad de California, Berkeley. De su bibliografía pueden citarse: *Power and Persuasion, Methaphors of Masculinity* y *Migration, Kinship and Community.*

ROBERT BYE, biólogo, Director del Jardín Botánico de la Universidad Nacional Autónoma de México. Entre sus publicaciones pueden citarse: "The Role of Humans in the Diversification of Plants in Mexico"; es también coautor de "La herbolaria en México: un punto de vista" y "Recursos genéticos en plantas medicinales en México".

LETICIA E. CASILLAS, médica pediatra, investigadora en el campo de la antropología aplicada a la medicina en la Dirección General de Servicios Médicos de la Universidad Nacional Autónoma de México. Ha publicado múltiples trabajos en México y el extranjero.

SOPHIE D. COE, antropóloga. Entre sus publicaciones pueden citarse: *America's First Cuisines*, "Soviet Cookbooks", "Aztec Cuisine" y "Perú: The Inca and the Spaniards".

SONIA CORCUERA DE MANCERA, historiadora, profesora de historia en la Facultad de Filosofía y Letras de la Universidad Nacional Autónoma de México. Ha publicado: *Entre gula y templanza, El fraile, el indio y el pulque* y "Normas morales sobre la embriaguez indígena (1569-1713)".

ALFRED W. CROSBY, historiador, profesor en el Departamento de Estudios Americanos, Universidad de Texas. Entre sus publicaciones pueden mencionarse: *The Columbian Exchange: Biological and Cultural Consequences of 1492* y *Ecological Imperialism: The Biological Expansion of Europe 900-1900.*

XAVIER DOMINGO, escritor, director de la colección "Los cinco sentidos" de la editorial Tusquets en Barcelona, España. Entre sus publicaciones se encuentra: *El sabor de España, La cocina del Buscón* y *El vino, trago a trago*.

VIRGINIA GARCÍA ACOSTA, antropóloga, investigadora en el Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social. Ha publicado: *Los precios del trigo en la historia colonial de México, Las panaderías, sus dueños y sus trabajadores. Ciudad de México, Siglo XVIII* y *Los señores del maíz, tecnología alimentaria en Mesoamérica*.

MARTÍN GONZÁLEZ DE LA VARA, historiador, investigador del Colegio de la Frontera Norte, Cd. Juárez, Chihuahua. Entre sus publicaciones se cuentan: *Historia del helado en México, Historia del chocolate en México* y "El Real Estanco de la Nieve, 1596-1855".

DORIS HEYDEN, antropóloga, investigadora del Instituto Nacional de Antropología e Historia, Dirección de Etnología. De su bibliografía pueden citarse: *Mitología y simbolismo de la flora en el México prehispánico* y *México: origen de un símbolo*.

JOSÉ N. ITURRIAGA, historiador y economista, subdirector de Comercialización Agropecuaria en CONASUPO. Entre sus publicaciones pueden citarse: *Mercados de México* y *De tacos, tamales y tortas*.

LAWRENCE KAPLAN, biólogo, especialista en el origen y la evolución del *Phaseolus* y el análisis de restos arqueológicos vegetales. Profesor de biología en la Universidad de Massachusetts y editor de la revista académica, *Economic Botany*. Entre sus publicaciones pueden citarse: "The Cultivated Beans of the Prehistoric Southwest", "La domesticación del *Phaseolus*: una cosecha complementaria en la prehistoria" y "*Phaseolus*: Diffusion and Centers of Origin".

ESTHER KATZ, antropóloga, investigadora en Antropología Social en el Institut Français de Recherche Scientifique pour le Développement en Coopération (ORSTROM) en la República del Congo, África. Ha publicado: "Prácticas agrícolas en la Mixteca Alta" y "Plantas, hongos y animales: nomenclatura bilingüe mixteco-castellana".

ROBERT V. KEMPER, antropólogo, profesor y director del Departamento de Antropología de la Southern Methodist University. De su bibliografía pueden citarse: *Anthropologists in Cities, Migration and Adaptation: Tzintzuntzan Peasants in Mexico City* y "Anthropologists and the Study of Urbanization: An Example from Mexico".

RAFAEL LIRA, biólogo, investigador del Herbario Nacional. Sus áreas de especialidad son la taxonomía y etnobotánica de la familia *Cucurbitaceae*. Entre otros trabajos ha publicado "Observaciones en el género *Sicana* (Cucurbitaceae)" y "Chayote".

JANET LONG, antropóloga, investigadora en el Instituto de Investigaciones Históricas de la Universidad Nacional Autónoma de México. Entre sus publicaciones se cuentan: *Capsicum y cultura: la historia del chilli, Fondas y fogones* y "La comida como catalizador en *Los bandidos de Río Frío*".

ROSALVA LORETO LÓPEZ, historiadora, profesora e investigadora de la Universidad Autónoma de Puebla. Ha publicado: "La distribución de la propiedad en la ciudad de Puebla en la década de 1830", y es coautora del artículo "Los conventos y la clase propietaria".

JOSÉ RAFAEL LOVERA, historiador, profesor de historia de la Central Universitaria Los Chaguaramos, Caracas, Venezuela. Ha publicado: *La cocina venezolana. Historia de la alimentación en Venezuela* y *Gastronáuticas*.

TERESA LOZANO, historiadora, investigadora del Instituto de Investigaciones Históricas de la Universidad Nacional Autónoma de México. Ha publicado: *La criminalidad en la ciudad de México, 1800-1821* y varios artículos sobre el aguardiente.

ELLEN MESSER, antropóloga, profesora, World Hunger Program, Brown University. Ha publicado: *Zapotec Food Plants*, "Anthropological Perspectives on Diet" y "The Hot and Cold in Mesoamerican Indigenous and Hispanicized Thought".

SIDNEY MINTZ, antropólogo, profesor de antropología en la Universidad Johns Hopkins, Baltimore, Md. De su bibliografía pueden citarse: *Carribbean Transformations* y *Sweetness and Power*.

JOSEFINA MURIEL, historiadora, investigadora del Instituto de Investigaciones Históricas de la Universidad Nacional Autónoma de México. Entre sus publicaciones pueden mencionarse: *Hospitales de la Nueva España, Conventos de monjas en la Nueva España* y "En torno a una vieja polémica".

PLUTARCO NARANJO VARGAS, médico, ministro de Salud Pública del Ecuador. Ha publicado: *Desnutrición: problemas y soluciones, Precursores de la medicina latinoamericana* y *Saber alimentarse*.

HERÓN PÉREZ MARTÍNEZ, filólogo, investigador titular del Centro de Estudios de las Tradiciones del Colegio de Michoacán, Zamora, Michoacán. Entre sus publicaciones pueden citarse: *Por el refranero mexicano, Estudios sorjuanianos* y *Lenguaje y tradición en México* (ed.).

GUADALUPE PÉREZ SAN VICENTE, historiadora, colaboradora en el Centro Histórico del Distrito Federal. Ha publicado libros y artículos sobre diversos aspectos de la comida mexicana.

JOSÉ MANUEL PINO MORENO, biólogo, investigador en el Instituto de Biología de la Universidad Nacional Autónoma de México. Es especialista en entomología y ha publicado diversos artículos sobre el tema junto con Julieta Ramos-Elorduy.

PATRICIA RAIN, escritora y editora de obras de salud y alimentación. Ha publicado *The Vanilla Cook Book* y *Hidden Treasures: An Almanac on Collectibles.*

JULIETA RAMOS-ELORDUY, bióloga, investigadora y profesora de posgrado de la Facultad de Ciencias de la Universidad Nacional Autónoma de México. Se especializa en la entomología y ha publicado varios artículos y libros sobre el tema.

NINA M. SCOTT, norteamericana, profesora de español de la Universidad de Massachusetts, en Amherst. Ha publicado varios artículos sobre Sor Juana Inés de la Cruz y es coeditora de los libros *Breaking Boundaries: Latina Writing and Critical Reading* y *Coded Encounters: Writing, Gender and Ethnicity in Colonial America.*

JOHN C. SUPER, historiador, profesor y codirector del Departamento de Historia, West Virginia University, Morgantown, West Virginia. Entre sus publicaciones pueden citarse: *La vida en Querétaro durante la colonia, 1531-1810, Food, Politics and Society in Latin America* y *Food, Conquest and Colonization in Sixteenth-Century Spanish America.*

JAVIER TABOADA RAMÍREZ, químico, investigador del Instituto de Química, Universidad Nacional Autónoma de México. Entre sus publicaciones puede mencionarse: "Estudio de las levaduras de los tibicos y pruebas de la alimentación con aves y roedores utilizando estos zoogleas en la dieta".

LUIS ALBERTO VARGAS, médico y antropólogo físico, jefe de la Unidad de Educación Médica de la Facultad de Medicina de la Universidad Nacional Autónoma de México. Ha publicado numerosos trabajos con los resultados de sus investigaciones en revistas y libros mexicanos y extranjeros como: "Mexico's Food Supply: Past, Present and Future" y "La comida de los mexicanos antes del contacto con el Viejo Mundo".

ANA MARÍA VELASCO, etnohistoriadora, investigadora del Instituto Nacional de Antropología e Historia, Dirección de Etnología. Tiene varias publicaciones sobre el amaranto y la alimentación en la época prehispánica.

MARTA VESA FIGUERAS, investigadora del Instituto Cubano de Investigaciones y Orientación de la Demanda Interna. De su bibliografía pueden citarse: *La comida cubana, El hombre y la yuca* y "Los alimentos y la medicina".

ADVERTENCIA A LA TERCERA EDICIÓN

La llegada de los europeos a un continente hasta entonces desconocido para ellos puso en contacto dos mundos diversos, con historias, culturas y tradiciones propias. Los españoles trajeron a América, junto con su lengua, su religión y sus costumbres, plantas y animales que cambiaron para siempre la dieta del Nuevo Mundo. Las nuevas fuentes de proteínas introducidas enriquecieron la dieta americana. Por su parte, América aportó un número considerable de vitaminas y minerales a la dieta europea mediante gran cantidad y diversidad de plantas que fueron transportadas al Viejo Mundo. El oro y la plata, tan codiciados por los españoles, no fueron la gran riqueza de América, sino los productos de la tierra desconocidos en Europa. Cualquiera de las plantas importantes introducidas al Viejo Mundo ha generado más ingresos que todos los metales preciosos llevados a él durante los tres siglos de la colonia.

El intercambio de plantas y animales, que se inició a fines del siglo XV con la llegada de Cristóbal Colón al Caribe, transformó profundamente los hábitos alimentarios en los dos continentes. Las dietas de la cuenca del Mediterráneo serían irreconocibles sin las aportaciones de América.

Las cuatro plantas más significativas en las dietas mundiales son el trigo, el maíz, el arroz y la papa; de hecho, generan más de la mitad de los alimentos que consume la población del mundo. Dos de estas cuatro plantas son originarias de América: el maíz de México y la papa del altiplano peruano, y tanto uno como la otra producen más calorías por hectárea, en menos tiempo, que los demás cereales básicos. Ambos cultivos no fueron aceptados plenamente en las dietas europeas sino hasta el siglo XVIII y contribuyeron al incremento de la población de Europa de mediados de ese siglo.

La importancia de las plantas americanas en las dietas mundiales se ve reflejada en los datos recientes publicados por la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación), que afirman que 28 por ciento de las calorías en la dieta africana proviene de plantas americanas, mientras que los chinos obtienen de ellas 37 por ciento de sus comestibles. Así, la agricultura mundial se enriqueció con el intercambio de plantas entre ambos lados del Atlántico.

Las fuentes de proteínas introducidas al Nuevo Mundo por los españoles bajo la forma de la carne y sus derivados, como la leche, el queso y los huevos, hicieron más abundante y nutritiva la dieta novohispana. El pan de trigo ayudó a transformar las

dietas urbanas en la Nueva España, y el azúcar sirvió como base para la repostería y para elaborar bebidas novedosas, hechas con base en la caña de azúcar. Además, los países americanos se beneficiaron con la llegada de otras técnicas agrícolas y de otros implementos de cultivo, así como con el desarrollo de la ganadería.

El libro *Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos* incluye trabajos presentados en el simposio "1492: el encuentro de dos comidas", que fue organizado por el Instituto de Investigaciones Históricas de la UNAM para celebrar el quinto centenario del encuentro entre Europa y América en 1492 y que se llevó a cabo en julio de 1992 en el Museo Amparo, en la ciudad de Puebla, con el apoyo del gobierno de aquel estado, el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología y el Consejo Nacional para la Cultura y las Artes. El simposio contó con la participación de especialistas provenientes de diversos países y que cultivan distintos campos de estudio. Así, médicos, historiadores, antropólogos, arqueólogos, botánicos, etnobotánicos, biólogos, químicos, escritores, filólogos y economistas abordaron el tema desde sus propias disciplinas. De esta manera ayudaron a lograr un enfoque amplio acerca del intercambio de las plantas entre los dos mundos y las consecuencias sociales, económicas y ecológicas de estas transferencias culturales.

Publicado por primera vez en 1996 por el Instituto de Investigaciones Históricas con el apoyo del Programa Universitario de Alimentos de la UNAM, *Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos* fue reeditado en 1997. La gran demanda que ha tenido esta obra, resultado de la importancia de su temática y el interés que ofrecen las aportaciones que contiene, lleva ahora al Instituto a editarlo de nueva cuenta.

Virginia Guedea
Directora del Instituto de Investigaciones Históricas
Abril de 2003

PRÓLOGO

La comida hispanoamericana de hoy en día tiene sus bases en el siglo XVI. Fue la invasión de alimentos y cultivos europeos que siguió a la llegada de los españoles, lo que sirvió para cambiar las dietas del Nuevo Mundo para siempre.

Fue un encuentro de alimentos y, a la vez, un choque entre dos maneras de percibir la función y el valor de la comida. Influenciados por la tradición renacentista europea en cuanto a la buena mesa, los españoles consideraban la comida una fuente de deleite y placer; a la vez constituía un motivo de festejo y celebración. Comían no sólo para satisfacer sus necesidades biológicas, también lo hacían por el gusto y el agrado que encontraban en la comida. En cambio, el indígena americano común solía comer para aplacar el hambre; pensar en la comida como un placer no formaba parte de su percepción de la vida. Los lujosos banquetes servidos al emperador Moctezuma, que conocemos por diversas descripciones, estaban lejos de la realidad de la vida del *macehual* común. Varios cronistas hicieron la observación de que un español comía en un día más de lo que una familia numerosa indígena consumía en toda una semana.

¿Qué pensaron los europeos de la comida que encontraron en América? Conocemos la opinión de los españoles recién llegados acerca de la comida que encontraron en las islas del Caribe. Se asombraron de la variedad de alimentos recolectados por los antillanos; a la vez les daba asco ver con qué deleite consumían las arañas panzonas y los gusanos blancos. Nunca pudieron acostumbrar sus paladares al "odiado pan de casabe, difícil y enojoso de tragar"; tampoco llegaron a aceptar la sustitución del pan de trigo por la tortilla mesoamericana. Bernal Díaz del Castillo lamentó en los primeros años que todavía no se daba el trigo en la Nueva España y que aún no había pan. Inicialmente los españoles añoraban los alimentos que habían dejado en sus pueblos natales en España y consideraban sus propios alimentos superiores y más nutritivos que los alimentos americanos.

¿Y qué opinaron los indígenas americanos de la comida española? Girolamo Benzoni relata una comida ofrecida por los españoles a unos caciques en tierra venezolana en donde los indígenas tiraron la comida que les ofrecieron a los perros, diciendo que "eso no era comida". Los mensajeros de Moctezuma, que fueron enviados a la costa para observar a los recién llegados españoles, estaban intrigados con su comida. Reportaron al soberano que comían algo blanco, grande, no pesado,

"cual si fuera paja" o "caña de maíz", y que era comida dulce y enmielada. Nina Scott supone que se referían al pan de trigo. En cambio, los mexica les ofrecieron alimentos salpicados con sangre de alguna víctima de sacrificio, lo cual causaba tremenda náusea a los españoles. En ciertos aspectos, fue más bien un choque en vez de un encuentro entre las dos tradiciones culinarias. No obstante, poco a poco se fueron mezclando los ingredientes de los dos mundos para crear una nueva cocina.

Algunos de los cultivos europeos no se adaptaron a latitudes y ambientes americanos. El trigo, por ejemplo, no pudo prosperar en el clima tropical húmedo del Caribe; por más intentos que hicieran, nunca llegó a producirse en la zona. Aun hoy en día, y a pesar de tantos avances en la biotecnología de las plantas, el trigo no se cultiva en las islas y sigue siendo un producto de importación. Fue el padre José de Acosta quien observó en el siglo XVI que las plantas europeas se daban mejor en América que las plantas americanas en Europa. El clima, la altura, el suelo y las latitudes, son factores importantes en la adaptación de las plantas. Muchas plantas americanas habían sido domesticadas en zonas tropicales y al no encontrar climas parecidos no prosperaron en el Viejo Mundo. La papa andina es un buen ejemplo de una planta que tuvo que pasar por una transformación genética antes de poder producirse en latitudes europeas.

¿Cuáles de los múltiples productos introducidos tuvieron más impacto sobre la dieta del Nuevo Mundo? En el caso de México, podemos reducir el número a seis grupos: el trigo, la carne y sus derivados, el azúcar, los cítricos, ciertas hortalizas como la cebolla y el ajo, y algunos condimentos como el perejil, el cilantro, el orégano y el clavo de olor. En el camino inverso podemos mencionar el maíz, la papa, el chile, el jitomate, las calabazas, los frijoles, y el chocolate. El proceso del intercambio de varias de estas plantas está tratado en este libro.

Al hablar de la influencia de la comida española en la cocina hispanoamericana, en el primer capítulo, Xavier Domingo toma en cuenta la cocina medieval española que llegó a América en el siglo XVI. Una de las raíces de esta cocina fue la tradición árabe, de la cual aún quedan huellas en la cocina mexicana. Los productos introducidos en España por los árabes como el azúcar, el arroz, ciertas verduras, como la berenjena, los cítricos y el uso de muchas especias son influencias que han perdurado en la cocina mexicana actual.

A pesar de las diferencias regionales en la comida prehispánica americana, como puede verse por los trabajos de Plutarco Naranjo, José Rafael Lovera y Marta Vesa, existió un substrato alimenticio común en todo el continente. Fue una dieta esencialmente vegetariana, con pocas fuentes de proteína de carne animal. Es interesante notar que el hombre antiguo, en casi todo el mundo, logró satisfacer sus necesidades de proteína a través de la combinación de cereales y leguminosas. En el Cercano Oriente combinaron el trigo con la lenteja o el garbanzo para alcanzar una proteína completa; en Asia, lograron los mismos fines utilizando el arroz y el frijol soya; en América la mezcla del maíz y el frijol les proporcionó la proteína que necesitaban. Los aminoácidos que les faltaban a los cereales, se encontraban en las

leguminosas. Mediante el aprovechamiento de los recursos naturales, los americanos lograron establecer una dieta variada, suficiente y balanceada.

El encuentro de la tradición culinaria europea con la americana está bien documentado con los trabajos de Alfred Crosby, Nina M. Scott, Leticia Casillas y Luis Alberto Vargas. Después de este encuentro, la dieta americana cambió para siempre.

Los alimentos de América, a su vez, enriquecieron la dieta de buena parte del mundo. En Europa, la región más impactada por las nuevas plantas fue la Cuenca del Mediterráneo cuyo clima y suelo se prestaban para el desarrollo de las nuevas plantas. Se adaptaron bien a este ambiente el maíz, el frijol, el chile, el jitomate, la calabaza, el nopal y otras plantas. En el tercer capítulo se examina el proceso y las consecuencias de este intercambio cultural.

Los efectos de la introducción de los nuevos productos alimenticios en la comida de tres grupos indígenas desde el siglo XVI son analizados en el cuarto capítulo. Los artículos examinan la historia de los alimentos entre los zapotecos, los mixtecos y los tarascos. José N. Iturriaga examina los alimentos cotidianos del mexicano hoy en día.

El pulque, el mezcal y el aguardiente de caña o "chinguirito" fueron las bebidas embriagantes de mayor consumo entre los novohispanos. Un análisis del uso de estas bebidas y de los problemas sociales que causó, arroja datos nuevos sobre este aspecto de la alimentación.

El último capítulo incluye un estudio de la comida en los conventos de monjas en la Puebla del siglo XVIII, nuevos datos sobre los recetarios de la época y un estudio contrastivo de la comida en el refranero.

La idea de hacer un libro sobre el tema "conquista y comida" nació durante la organización del simposio "1492: el encuentro de dos comidas", que se llevó a cabo en la ciudad de Puebla en julio de 1992. El congreso fue organizado por el Instituto de Investigaciones Históricas de la Universidad Nacional Autónoma de México y el gobierno del estado de Puebla. La mayoría de los artículos incluidos en este libro fueron presentados en la reunión, otros fueron solicitados especialmente para este libro.

JANET LONG TOWELL
Instituto de Investigaciones Históricas, UNAM

LA COMIDA EN ESPAÑA Y AMÉRICA A FINES DEL SIGLO XV

LA COCINA PRECOLOMBINA EN ESPAÑA

Xavier Domingo
Barcelona, España

La cocina española tal y como la conocemos hoy no existiría sin el aporte de productos llevados a Europa desde lo que se llamaron las Indias. De hecho, sin las importaciones de estos productos no existiría ninguna cocina europea. Ni franceses, ni italianos, ni alemanes o británicos, ni los españoles pueden hoy vanagloriarse de la antigüedad de sus cocinas porque su actual antropología culinaria y su gastronomía deben la viabilidad de su recetario e incluso la popularidad universal de sus platos populares más significantes, a la presencia de elementos desconocidos por ellos antes de 1492 y más, ya que la implantación de los nuevos productos, excepción hecha de la patata y el chocolate, fue muy lenta.

Según la profesora Julia García París en *su Intercambio y difusión de plantas de consumo entre el nuevo y el viejo mundo*, los europeos llevaron del nuevo al viejo mundo veinte especies de plantas comestibles e introdujeron en el nuevo diez. De las sacadas del Nuevo Mundo, algunas tan imprescindibles en la vida cotidiana de los europeos como la patata, el tomate o el maíz. Las que llevaron a América los españoles son de las que se pueden llamar económicas, como la caña de azúcar, el trigo y la vid, es decir, vegetales destinados a cultivos intensivos y para el comercio entre los propios colonizadores en cuyos usos y costumbres de alimentación azúcar, pan de trigo y vino eran de consumo cotidiano.

Ahora está de moda hablar de la dieta mediterránea, refiriéndose a las cocinas de España, sur de Francia e Italia. Sin lo que llegó de México, del Perú, el Caribe y otros lugares de América, la base de esta famosa dieta mediterránea seguirían siendo los cereales y las grasas animales, sin más originalidad que la del aceite de oliva, muy poco usado en la Edad Media, y el vino. Pero nadie podría hacer una paella, unos espaguetis boloñeses, una bullabesa, o un verdadero cocido o una chucruta alemana sin patatas, tomates o pimientos. Es decir que si estimamos que la cocina también es cultura, un elevado porcentaje de la cultura europea se debe a la América precolombina.

Antes de que la despensa indoamericana enriqueciera y probablemente salvara a las cocinas de Europa de una monotonía irremediable y contribuyera a diversificarlas,

la de España ofrecía un campo antropológico marcado y fuertemente diferenciado por el acontecer histórico y por la geopolítica. No se come igual en los reinos cristianos del Norte que en las tierras conquistadas por el Islam. Ni se come igual, obviamente, en las cortes, en las que a veces son contratados cocineros franceses, italianos o alemanes, o en los conventos, que en las mesas de los campesinos o de los pobres que van hinchando las incipientes urbes. Además, aquella España está poblada por tres comunidades cuyas identidades culturales y religiosas están marcadas por los usos y maneras de mesa tanto como por muy diferentes e importantes tabúes. Musulmanes, judíos y cristianos se apartan y marginan unos a otros en los fogones, justificando plenamente aquella definición de Julio Camba: "la cocina española está hecha de ajo y prejuicios religiosos". Cada una de las tres comunidades marca su hecho diferencial, su identidad existencial en la cocina y la mesa. El cristiano come cerdo y bebe vino, lo pregona muy alto para que se sepa que es cristiano viejo. Para judíos y musulmanes es animal impuro, hasta el punto, para estos últimos, que incluso no utilizan su nombre en sus tratados de agricultura y alimentación. "Del cerdo no se puede hablar ya que está prohibido" dice un "Tratado de los alimentos" musulmán, escrito en la Córdoba del siglo IX. Para los judíos, es lo mismo y no se trata, como estimó la doctrina positivista del XIX, de cuestiones higiénicas sino realmente religiosas. Están prohibidas las carnes de animales que tienen la pezuña abierta totalmente. No es el caso del cerdo, que en este caso se podría comer, pero al cerdo se le ha visto comiendo reptiles, totalmente impuros y, por lo tanto, se ha impurificado a sí mismo y por ello entra en el mundo aborrecido de lo que es tabú. Ésta es la interpretación talmúdica y en el fondo, la explicación históricamente más racional.

Para hacer una imagen aceptable de la cocina española anterior al descubrimiento, existe suficiente documentación publicada y otra, mucho mayor, enterrada en archivos, por ejemplo en el de Simancas o en los de casas nobiliarias —sé que existe en la de Alba y en algunos conventos.

Mis fuentes van a ser aquí los dos tomos de las Actas del Coloquio de Niza (15-17 de octubre de 1982), del Centro de Estudios Medievales de Niza, publicados con el título *Manger et boire au Moyen Âge*; las Actas del Coloquio de la misma instancia en 1979 sobre *La chasse au Moyen Âge*; el recetario en catalán de principios del siglo XIV, *Llivre de Sent Soví*, descubierto y publicado por el profesor Rudolf Grewe y el *Llivre de Coch* de Ruperto de Nola, publicado en Barcelona en 1520.[1] También aludiremos al citado "Tratado de alimentos" o "Kitab Al-Agdiya" de Abu Marwan abd Al Malik Ben Zuhr y al "Libro de Agricultura" de Abu Zacaría Iahia Aben Mohamed Ben Ahmed Ibn el Awan, el "sevillano".[2]

Las raíces de la cocina medieval española son romanas. La misma etimología de

[1] Actas del Coloquio de Niza, *Manger et boire au Moyen Âge*, Centro de Estudios Medievales de Niza, 1979 y 1982; Anónimo, *Llivre de Sent Soví*, Barcelona, Editorial Barcino, 1979, y Ruperto de Nola, *Llivre de Coch*, Barcelona, Biblioteca Torres Amat, 1520 y 1525.

[2] Ibn Al-Awwam, *Libro de Agricultura (siglo XII)*, traducido y anotado por J. A. Banqueri, Madrid, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 1988.

muchas plantas, especialmente de los cereales, parece demostrarlo: *napus* por nabo, *rafanus* o rafano por rábano, *apium* por apio, *porrum* por puerro, *cardus* por cardo, la *faba* por haba, la *lenticula* por lenteja, el *cucumis* o cohombro y muchas otras. Una de las variedades de trigo cultivadas por los romanos y extendidas por todo el Imperio era el *far*, de donde viene la palabra farro, un puré de harina presente en los tratados medievales de cocina españoles. También podemos citar el *hordeum* u hordeate, el *centenum* o centeno, el *millium* o millo, y la avena, que no hace falta traducir.

En el recetario popular español actual, quedan aún huellas de la cocina de los romanos en España, como por ejemplo las gachas de la Mancha, el *gofio* canario, tal vez incluso las *migas* de pastor y otras preparaciones a base de purés de harinas de toda clase de cereales o de pan seco, remojado y desmigado. Son platos de los cuales hallamos referencia, no precisamente en Apicio, pero sí en Plinio, Varrón, Columela y otros clásicos más interesados por la alimentación popular que el refinado autor del *Arte de cocina*. También hicieron los romanos bebidas y refrescos a base de cereales, que todavía hoy degustamos en España como los avenates y hordeates, más conocidos por horchatas.

Asimismo, los romanos dejaron en la cocina medieval española un inmoderado y excesivo gusto por las especias y los aromas que perduró en las cocinas de los invasores godos y entre la posterior nobleza feudal carolingia. Este gusto por las especias exóticas, uno de los motivos del viaje de Colón, se prolongó durante muchos años y caracterizó la cocina española del tiempo de la Casa de los Austria. Eran sabores que costaban mucho dinero y abaratar su precio, importando las especias por rutas más cortas y al mismo tiempo acabar con la dependencia de los comerciantes de las ciudades-repúblicas italianas, de los turcos y de los portugueses, entró en línea de cuenta, sin duda, a la hora de financiar el viaje de Cristóbal Colón. Por otra parte, en la Edad Media, el uso de las especias hizo la diferencia entre la cocina de la Corte y la del pueblo.

En sus escritos, San Isidoro de Sevilla menciona numerosas especias exóticas en las cocinas de la época post-romana y levanta acta de las plantaciones de vid realizadas por los legionarios-campesinos, especialmente en la Bética.[3] De hecho, César Augusto, cuando llegó al poder imperial, firmó decretos proteccionistas en cuanto al vino y, en España, solamente dejó plantar más viña en los campos de la Bética y en los campos calizos de Jerez, prohibiéndolo en la Tarroconense y en la Lusitana, en donde prefirió favorecer las importaciones de vino italiano, como recuerda Rostovtseff en su *Historia económica y social del Imperio Romano*.[4]

¿Por qué esta permisividad en la Bética? El clima y la presencia de viticultores fenicios permitían elaborar, entre Jerez y Córdoba, un vino de origen cartaginés preferido de los romanos, el *passum* que, igual que entonces, se sigue haciendo hoy

[3] Isidoro de Sevilla, *Etimologías (siglo VI)*, texto latino; versión española y notas de Reta J. Oroz y Marcos M. Casquero, Madrid, BAC, 1982.

[4] M. Rostovtzeff, *Social and Economic History of the Roman Empire*, London, Oxford University Press, 1957.

en día en las zonas de Moriles y de Montilla con el nombre de Pedro Ximénez. Se recoge la uva cuando ya está en su máxima posibilidad de azúcares y se deja secar al sol, encima de unas esterillas. Cuando ya está pasa, es decir, arrugada y con los azúcares condensados, se prensa y de ella se extrae un mosto muy espeso que se fermenta con mucha dificultad. El resultado es muy denso, generoso y dulce y se hace envejecer en barricas de roble. Se siguió elaborando este vino durante toda la Edad Media, incluso en el Califato. Su íntima fermentación hacía que los doctores musulmanes no estimaran que fuera realmente vino —prohibido en el Corán. Se lo tenía por simple jarabe y se permitía su consumo, aunque sólo en la Corte.

Sin embargo, una gran parte del recetario romano-medieval llegó casi hasta nuestros días después de pasar por los tamices de las cocinas árabes, especialmente después de los días gloriosos de Abderram II en Córdoba cuando todo, desde la poesía y la música hasta la cocina, llegó a un refinamiento que pocas culturas han alcanzado después. Los árabes trajeron de Persia o de las feraces huertas de los alrededores de Bagdad, algunas legumbres desconocidas, pero sobre todo nuevas especias y nuevas formas de cocción. Al guisar y al comer comenzó a llamársele "arte", surgieron formas y estilos nuevos para servir la mesa, separando unos de otros los manjares y estipulando un orden, mientras en el mundo cristiano llegaban de la cocina a la mesa todos los condumios juntos en las mismas bandejas hasta el fin de la Edad Media.

¿Podemos decir que la cocina árabe del califato y de los taifatos es también cocina española medieval? Los árabes, o mejor dicho, los bereberes del Atlas y los kabilas islamizados que los árabes enviaron a la conquista de la España visigoda, tenían cocinas mínimas y nómadas, con base en productos muy locales y particulares, como la leche de camella y los dátiles. En España encontraron una cocina cristiana ya bastante elaborada, a la que aplicaron sus preceptos religioso-culinarios y, también, y esto es importante, su gusto por las verduras y hortalizas, cuyas semillas traían de las ricas huertas orientales. En cambio se llevaron de España al Maghreb creaciones culinarias que hoy pasan por platillos típicos marroquíes, como son, por ejemplo, las "tejinas" y la "pastela", que ya cocinaban los iberorromanos con leves matices diferenciales.

La pastela, un pastel de carne o de caza, muy especiado y azucarado, sigue confeccionándose hoy, como en la Edad Media, en algunas tahonas de la ciudad de Murcia, que fue, por cierto, la gran ciudad gastronómica de la Edad Media en España. Marco Porcio Catón en su *De re rústica*, daba la receta de un pastel de carne al vino dulce, que podía ser el *passum*, de gran afinidad con el pastel de carne murciano y, sin el vino, a la sabrosa pastela marroquí.

Si la documentación que tenemos sobre la alimentación en Al-Andalus y en la España cristiana es abundante, gracias a una burocracia que conservó listas de compras de productos o de aranceles y precios en los mercados, también es rica la que tenemos sobre su cocina. Sabemos qué cosas pasaban de lo crudo a lo cocido, y sabemos cómo se hacía este proceso, tanto en la cocina de corte como en la popular. Los viejos tratados culinarios abundan y hoy son traducidos y estudiados apasiona-

damente. Hay personas y establecimientos que recuperan aquella cocina arábigo-andaluza, aromática y sensual.

Huici Miranda hizo una traducción de una colección de 543 recetas de la cocina hispano-magrebí, recogidas antes de la conquista de Córdoba y Sevilla por Fernando III, a comienzos del siglo XIII.[5] Hasta la traducción de Huici, que data de 1966, lo único que sabíamos de la cocina arábigo-española era el *Tratado de ibn' Abdun* y el *Manual de Hisba* de Al Sagati, traducidos al francés por Levy Provençal. Son recetas de legumbres, harinas, pescados y carnes, cuyos sabores finales debían quedar muy uniformizados por el cuantioso uso de las especias y aromas, entre los que destacan el culantro, la alcaravea, el comino, el azafrán, la pimienta, el tomillo, la canela y los piñones, así como sorprendentes cantidades de miel. Estas especias coinciden con el recetario romano de Apicio y con los libros de cocina españoles medievales y de los siglos XVI y XVII, cuando aún no se habían asimilado las novedades americanas.

Sorprende observar en tales recetarios un número importante de fórmulas comunes con las de los cristianos, como las de platos que se hacen con pan y aceite, los manjares blancos (tafayas y gachas se llaman aún hoy en día en todo el Maghreb), así como numerosa dulcería.

Y, dato sorprendente, los árabes conservaron de Roma una salsa o condimento que se perdió entre los cristianos: el célebre *garum romanorum* tan usado por Apicio. Era el zumo de pescados azules metidos en una cuba y aplastados con piedras. Recogido este líquido, se refinaba y se mezclaba con hierbas aromáticas, vino y miel y se utilizaba en un sinfín de recetas. Era exactamente lo que todavía hoy en la cocina vietnamita se llama *ñuoc-mam*. Y tal vez fueron mercaderes árabes quienes llevaron este producto, riquísimo en proteínas, al sureste asiático.

En cambio, hay un condimento o aroma que, como sabe cualquiera que haya comido en Bulgaria, transforma la comida en una especie de producto cosmético y que indudablemente pasó de la cocina árabe a la española medieval. Afortunadamente, el "agua de rosas" ha desaparecido de la cocina española del postdescubrimiento. Este ingrediente aparece con frecuencia en los recetarios de Ruperto de Nola y de Diego Granado y va desapareciendo paulatinamente a partir del trabajo de Martínez Motiño.[6]

Su primera aparición en la Península Ibérica está en el mencionado anónimo árabe (valenciano) del siglo XIII, traducido por Huici. Describe la preparación del "agua de rosas", de un jarabe de rosas y de la pasta de rosa melada. Un calendario de Al-Andalus del año 961 aconseja que se hagan el agua, la conserva, el jarabe y el aceite de rosas con fines médicos o culinarios en el mes de abril. En el siglo XII, la academia de traductores de Toledo dio a conocer en latín una obra titulada *Liber comprehensoris*

[5] Ambrosio Huici Miranda, *Colección de 543 recetas de cocina hispano-magrebí recogidas antes de la conquista de Córdoba y Sevilla a comienzos del XIII*, Madrid, Ayuntamiento de Valencia, 1966.

[6] Ruperto de Nola, *op. cit.*, 1520; Diego Granado, *Libro del arte de cocinar*, edición facsimilar del original publicado en 1699, Madrid, Bibliófilos Españoles, 1971, y Francisco Martínez Motiño, *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería*, Madrid, Imprenta Juan de Aristi, 1725.

Comerciante árabe, tratante de azúcar, 1350-1400, Bibliothèque Nationale, Paris

del médico y alquimista persa Mohamed abú-bekr ibn Zakariya ar Razzi, llamado "el Razzi", que atribuye al mundo árabe el invento del "agua de rosas".

Finalmente, un libro de farmacia árabe, traducido al castellano a comienzos del siglo XVI, da la fórmula para destilar rosas y dice que son mejores para este cometido las silvestres que las cultivadas, ya que éstas, con el riego, pierden aroma. Hay que destacar que el recetario catalán de principios del siglo XIV, *Llivre de Sent Soví*, ya divulgó la misma receta.

El gusto de los platos al agua de rosas, repito, lo conocen quienes hayan visitado Bulgaria y su cocina, en donde esta suerte de colonia o de *after-shaving* sigue vigente en los fogones. Es decir, hoy nos sabe ésta a cosmética. En su día era uno de los sabores más apreciados. Uno de los temas más interesantes de este mundo culinario sería precisamente una historia de la evolución del gusto.

La presencia de este acento árabe en Ruperto de Nola es notable. De hecho, el *Llivre de Coch* o "libro de guisados" está lejos de habernos revelado todos sus secretos y el propio autor sigue siendo una identidad misteriosa. El libro apareció primero en lengua catalana en 1520, atribuido a un tal Mestre Robert. No es el más antiguo de la literatura culinaria española ya que había sido escrito el *Llivre de cuina de Sent Soví*. En el caso de Mestre Robert, la primera edición catalana precisa que fue cocinero del rey Fernando de Nápoles, bastardo de Alfonso el Magnánimo. Ciertos datos, como la observancia de preceptos cuaresmáticos, abolidos en 1491, indican que el recetario fue escrito antes de esta fecha, por lo tanto, antes de 1492. Por deseo expreso del gran glotón que fue Carlos V, el *Llivre de Coch* fue traducido al castellano y publicado en Toledo en 1529.

Pues bien, en el libro de Ruperto de Nola, entre recetas identificadas como "a la francesa" o "a la genovesa" o "a la tedesca", propias de un cocinero de corte, hallamos aparte el uso abundante y desconocido en Europa de la islámica "agua de rosas". Hay dos recetas "a la morisca" y un plato con nombre árabe, la "alburnia", que es un pastel de higos amielados y rosas, que han de ser rojas. Consiste en ir sobreponiendo techos de higos secos macerados en miel y techos de rosas rojas. Luego se tapa la *alburnia*, nombre de un recipiente, y se deja así durante unos 20 días, y "luego come estos higos y verás que es gentil manjar y bella cosa", dice Mestre Robert. Así pues, se trata de una maceración conjunta de higos secos amielados y de rosas frescas, cuyo resultado final, a pesar de la apreciación de Mestre Robert, no me atrevería a garantizar.

Los dos platos "a la morisca" son de verdura: "berenjenas a la morisca" y "calabaza a la morisca". En el caso del primero, el cocinero pide que las berenjenas sean bien sofritas con tocino, pero inmediatamente se corrige y dice "o con aceite que sea dulce, que los moros no comen tocino" lo que nos indica que los banquetes entre cristianos y moros, al menos en los niveles cortesanos, existían en una convivencia entrecortada por guerras y batallas.

Luego, tanto las berenjenas como las calabazas se cuecen con leche, queso, yemas de huevo y las consabidas y abundantes especias y azúcar.

La mención de la calabaza en el libro de Ruperto de Nola y más antiguamente en el "Tratado de los alimentos" árabe, anterior al año 1000 plantea muchas dudas sobre el origen americano, o únicamente americano, aceptado en general, de ésta y otras cucurbitáceas, como el mismo melón, también citado y estudiado en el libro de Abu Marwan. El capítulo XXV del segundo tomo del *Libro de agricultura* de Abu Zacaria Iahia, escrito entre 1043 y 1075 en Sevilla se titula "De la manera de cultivar las hortalizas llamadas de flor y semejantes", esto es, los cohombros, los melones, los pepinos, las calabazas, las berenjenas, etc... "de las cuales unas se siembran en secano, otras en regadío, según lo iremos explicando, Dios mediante". Pero tampoco sería de extrañar que la gente de Cortés hallara en México tipos de calabaza o de melón similares a los que ya se conocían en España.

Pero, ¿dónde aprendió Mestre Robert, nativo de Cataluña, tierra prácticamente sin presencia árabe, esta receta culinaria de la rosa y sus derivados como aguas, jarabes y pastas? Pueden hacerse múltiples hipótesis, la más normal de las cuales sería la de que cocineros árabes, conversos o no, fueran contratados o sirvieran como esclavos en cortes cristianas y que de alguno de ellos la aprendiera Rupert.

Poco importa, por otra parte, ya que en definitiva demuestra que las dos comunidades, cristiana y musulmana, no estuvieron tan separadas la una de la otra mientras convivieron en España. Y también sirve, una vez más, para probar el interés de los recetarios de cocina en el estudio histórico de la vida cotidiana de las gentes.

Los platos o las reminiscencias islámicas en la cocina cristiana son como la escritura aljamiada de los mozárabes, pero en los fogones y en la mesa. Parecida simbiosis se manifiesta en el mestizaje culinario mexicano o peruano, entre la cocina autóctona y la de los españoles, con los sorprendentes y espléndidos resultados que conocemos.

Sabemos que religiosas españolas que fundaron los primeros conventos en América, especialmente en México y Perú, llevaron consigo esclavas moriscas, único y excepcional caso en el que se permitió la entrada en las "Indias" de personas de esta comunidad minoritaria de musulmanes conversos. Y es así como habría pasado al Nuevo Mundo y dejado huellas, lo mejor de lo que fue todo un arte de vivir.

Desde que existe documentación fehaciente sobre la cocina medieval española, se observa que han sido ya adoptados productos implantados en España por los árabes. Esto incluye una serie de hortalizas, como la berenjena; de frutas, como la naranja, el limón y el dátil; de gramíneas, como el trigo duro y el arroz, y de especias, como el jengibre, y sólo cito algunos de los que fueron más comunes. Nada de todo esto, vuelvo a insistir, es puramente árabe. Ellos fueron adoptándolo a lo largo de su marcha nómada, pastoril y militar, de todos los sitios por donde pasaron.

Hay que insistir en que la cocina de árabes y cristianos tenía un punto en común: el gusto por las especias, que hoy —por lo menos en Europa— estimaríamos aberrante. Este gusto ya lo tenía el comensal romano, con cuya cocina se había encontrado el Islam en el norte de África y en países del oriente-sur europeo.

Entre las especias y aromas más utilizados por el anónimo autor del *Llivre de*

Sent Soví, y que conforman lo que podríamos llamar el "sabor de la Edad Media", figuran la albahaca, la canela, el cardamomo, el culantro, el clavo de olor, el comino, el tomillo, el hinojo, la galanga, el jengibre, el hisopo, el perejil, la hierba luisa, el romero, la menta, la mostaza, la nuez moscada, el orégano, la pimienta negra y la blanca, la ruda, el azafrán y la salvia.

En el libro de Ruperto de Nola abundan las menciones del perejil, la miel, la menta, el clavo, el culantro, la pimienta, la salvia, la borraja, el romero, la moscada, la grana del paraíso, la mejorana y el jengibre. En ambos libros se usa "agua de rosas" y el primero de los dos da la fórmula para destilarla en alambique.

Más o menos un siglo después, la despensa no había cambiado, ni tampoco el sabor de los platos. Ya para fines del siglo XVI, Diego Granado no había variado su colección de especias y seguía ignorando la vainilla, llegada de América.

Esta uniformidad se reproduce en el resto de las materias primas. Se adquieren los mismos productos para las fiestas y comidas colectivas en los municipios, en los monasterios y conventos, y en las cortes y casas nobles, tal y como lo demuestran un número suficiente de libros de mayordomías, cuentas de instituciones, aranceles y otros documentos, entre ellos dos estadillos de la despensa de Isabel la Católica, que tuve el honor de publicar en primicia, en mi modesto libro *De la olla al mole*.[7] En cuanto a pescados, cuyo consumo, tanto fresco como cecial, era muy importante, y materias cárnicas, la despensa de la reina era igual a la que se describe en los recetarios que vengo citando.

Es incluso muy sorprendente, en esta clase de fuentes, la cantidad de pescado fresco, seco, de mar y de río, que se consumía en la mesa medieval, debido en gran parte a la estricta observancia cuaresmal que imponía la iglesia. De entre las carnes, las más socorridas en todas partes de España eran la ovina y caprina, seguidas, en las zonas cristianas, por la porcina. La carne vacuna era muy cara y escasa. La dieta comportaba también bastantes legumbres secas, entre las que dominaba el haba, y un uso moderado de verduras; esta moderación en un plano dietético, se corregía por un considerable consumo de fruta y tal vez se maleaba por una tremenda abundancia de pastelería y fruta confitada, auténtico vicio de la época caracterizada por una definida afición a lo dulce.

Contrariamente a ideas recibidas y a imágenes populares, entre las formas de cocción dominaba lo cocido y lo guisado sobre lo asado. Sobre todo, claro está, a causa de la enorme importancia de los cereales y harinas en la alimentación popular medieval. Es notable asimismo una práctica, usada especialmente para las aves, consistente en cocerlas primero en agua y asarlas luego en el horno, previamente untadas con yema de huevo. Se aprovechaba así el caldo del ave para otras preparaciones y con este procedimiento la carne resultaba mucho más tierna. Por razones de economía, se comía poca carne de animales jóvenes.

No hay que olvidar que lo que sabemos, gracias a los libros de cocina, se refiere

[7] Xavier Domingo, *De la olla al mole*, Madrid, Ediciones Cultura Hispánica, 1984.

evidentemente a la cocina de aquellos que podían tener un cocinero asalariado, que era entonces un buen empleo. No era barato. Según los citados documentos de Simancas, el cocinero del príncipe don Fernando, un tal García de la Vega, cobraba 9 200 maravedís anuales, mientras que los de la infanta Isabel, Juan Dibio y Diego Racha, gozaban de una renta anual de 18 400 maravedís cada año. Todos ellos tenían pinches y ayudantes, también bien remunerados.

La cocina popular, tanto en la campiña aislada como en las incipientes urbes, si no siempre dependía de situaciones de hambre, sí estuvo siempre condicionada por la escasez, debida más a menudo a muy primitivos sistemas de distribución y mercado que a una falta de producción. Con la excepción de Murcia, fueron muy pocos los reinos medievales españoles alimentariamente autóctonos y suficientes. Murcia contaba con una gran riqueza agrícola y una sabia explotación agrícola y ganadera tanto árabe como cristiana.

Como en toda la Europa medieval, harinas y pan fueron en España la base nutritiva y culinaria del pueblo, o como se decía, con menos hipocresía que ahora, de los pobres. Al trigo, centeno, avena, ordeate, espelta y otros granos, en España y también en Francia, hay que añadir el vino y, en determinadas zonas, el aceite de oliva y la aceituna como presencias constantes en la cocina de los pobres, aunque de hecho se prefiriera, en todas las clases y estamentos, para cocinar, la grasa animal de vacuno o porcino.

En el norte de España, desde el País Vasco hasta Galicia, también se cultivaba bastante millo en campos que llamaban "boronas". Cuando llegó el milagroso maíz, fue plantado en estas tierras en donde sustituyó al millo que desapareció paulatinamente. Hoy en día, en el norte de España, le llaman al maíz "millo" y a la harina y al pan de maíz "borona". Es un pan artesanal y campesino, bastante duro pero que sirve, ya que se utiliza exclusivamente para el desayuno campesino tradicional de las sopas con leche.

La documentación estudiada por la doctora Teresa María Vinyoles i Vidal sobre la alimentación en su libro, *La vida cotidiana en la Barcelona del 1400*, demuestra que los ciudadanos medievales de la capital catalana ignoraban el desayuno y hacían únicamente dos comidas diarias, el almuerzo y la cena. No se desayunaba en los hospitales y aun menos en las cárceles y cuando se hacía, el desayuno consistía en pan y vino. Salvo en caso de niños o personas que tuvieran que entregarse a faenas muy rudas, el que comía al levantarse de la cama estaba mal visto. Se le consideraba holgazán y de poco carácter o persona enfermiza y endeble.

Pan y vino que eran, por lo demás, la base de la alimentación ciudadana. Existe un inventario de lo que había en numerosas casas de aquella Barcelona y en ninguna falta bodega y un local para preparar la pasta del pan que después se llevaba a cocer al horno del panadero.

La mayoría de los platos guisados eran de "cuchara" y se servían en recipientes hondos o escudillas. Generalmente se ahorraba todo lo que se podía en carnes, muy onerosas en general y, salvo en las casas ricas, el plato de legumbres con un pedazo

de tocino se parecía más a una sopa que a un guisado. Se engordaba entonces el plato con trozos de pan. La medida de consumo de pan por persona oscilaba entre medio kilo y un kilo diario. Tan es así, que las familias barcelonesas confeccionaban su presupuesto familiar en función del precio del pan y del vino y en los años de malas cosechas, el pobre las pasaba canutas. El pan no era considerado un acompañamiento de viandas, sino todo lo contrario. Se calculaba el precio global del pan, teniendo en cuenta aquello que se podría comprar para acompañarlo: carnes, pescado, verduras y legumbres, queso, miel y frutas.

Dentro del mundo del pan, hay que incluir uno de los grandes recursos de la cocina medieval, las empanadas, para las que generalmente se usaba harina de trigo y de centeno y que se confeccionaban con muy variadas materias. Entre los pescados se utilizaba la lamprea y entre las carnes, las de caza. Una empanada muy socorrida era la que se hacía con los restos cárnicos o de verduras de la olla, en gran plato emblemático medieval.

De entre los platos más corrientes en los hogares populares de la urbe medieval, sabemos que los guisantes frescos eran la legumbre más apreciada. Se rehogaban con embutido de cerdo y tocino.

También hay documentación sobre habas, lentejas, garbanzos y platos de cereales, como el ordeate, los fideos que se aderezaban con queso rallado, el arroz, que no era como el de ahora, ya que no se lavaba antes de cocerlo. Hay platos, como el "gremy", que era grano de centeno cocido, acompañado por algunas legumbres y cuya receta se ha conservado hasta ahora. También gustaban un guiso de centeno con garbanzos y otro de arroz con habas.

De un convento de monjas de clausura nos ha llegado la receta para unas espinacas con ajos tiernos y salsa de almendras, otras espinacas y puerros con una salsa de piñones y avellanas, bien cercanas a las espinacas "a la catalana" que comemos hoy en día. Los domingos se hacía en este convento, y se repartía entre los pobres, sopa de calabaza de la propia huerta con una salsa de leche y canela.

Se comía mucha fruta fresca de temporada y también fruta seca. Ya hemos hablado abundantemente del uso considerable de especias en la cocina, de las cuales, en Barcelona, había un gran mercado. Se usaban especialmente en las salsas que solían cocinarse aparte del pescado o de la carne. La ginestada, usada para los platos de caza, se hacía con leche de almendras, harina de arroz, azafrán, canela, pasas, piñones y mucha azúcar. Más sencillo fue el almodrote, emulsión de queso rallado y ajos, picado todo en el mortero, añadiéndole agua hasta ligarlo bien. Era, si se quiere, una manera de *aioli*. Se prefería el queso de oveja seco para poderlo rallar. A veces se le añadía al mortero manteca de cerdo y un par de yemas de huevo, luego se cortaban lonchas de pan que se tostaban e impregnaban de caldo de ave que se untaban luego con el almodrote. Solía servirse este plato para acompañar perdices asadas.

Las salsas medievales eran muy condimentadas. Había una salsa para pavo real y para grulla que llevaba un sofrito de tocino y cebolla, caldo de gallina, almendras

frescas picadas, agraz de limones, naranjas amargas o granadas, azúcar y miel, nuez de paraíso, clavo de olor, canela, jengibre y la grasa de las aves asadas.

La salsa camelina era picante. Se hacía con leche de almendra preparada con caldo de ave, hígado de gallina picado, azúcar, vino de granadas, vinagre tinto, canela y abundancia de jengibre, clavo, nuez moscada, nuez del paraíso, azúcar y la grasa de las gallinas asadas.

Otra salsa llamada salvagina, especial para grullas asadas, llevaba pan tostado bañado en vinagre, pimienta, jengibre, clavo, nuez moscada, mezclado con caldo de buey, azafrán, leche de almendra y carne picada de la propia grulla. Esta salsa para caza se encuentra en recetarios romanos con el nombre de *piperatum*. Los romanos la aconsejaban para acompañar el jabalí.

La salsa rosta es una salsa muy apreciada aún hoy en día en pueblos de la costa mediterránea. Acompañaba especialmente un guisado de conejo y se hacía con pan tostado mojado en vinagre suave; para prepararla se sumergían en ella tejas previamente puestas en las brasas y muy calientes. El efecto era reducir la salsa que tenía que quedar muy espesa; luego se añadía el conejo a cocer. La gracia de esta salsa era el regustillo de quemado o tostado. Ahora se agrega pimiento seco que mejora el sabor, producto desconocido en España en aquella época.

En un aspecto especulativo, observamos que muchas de estas salsas de la cocina medieval española no dejan de tener similitudes con el ingenio casi alquímico que preside la invención de algunos moles mexicanos creados por monjas que encontraron en México ingredientes para mejorar las recetas que trajeron de España.

La influencia de la cocina medieval española es perfectamente perceptible en la pastelería y en los dulces mexicanos, gracias a lo cual, especialidades perdidas u olvidadas en España siguen siendo de uso corriente en México y otras repúblicas americanas. Los huevos hilados o mejidos, los dulces de caja, polvorones y pestiños y otras muchas recetas que la propia Sor Juana Inés de la Cruz apuntó en un cuadernillo y del que existe una pequeña edición mexicana.[8]

Pero ésa es ya otra historia que empezó, se desarrolló y que aún no ha terminado en el dominio amable y convivial del choque de culturas: el de la cocina y la mesa.

Cuando Cortés y su hueste se acercaban a México-Tenochtitlan, Moctezuma envió gente a verlos y "hecho esto, luego dan cuenta a Motecuhzoma. Le dijeron en qué forma se habían ido a admirar y lo que estuvieron viendo, y cómo es la comida de aquéllos. Y cuando él hubo oído lo que le comunicaron los enviados, mucho se espantó, mucho se admiró, y lo llamó a asombro en gran manera su alimento". No puede ser más expresivo el *Códice Florentino*. La comida y los alimentos de los dioses que retornaban se cocía en ollas o se asaba en espetones. Eran verduras y carne de animales, como los alimentos de cualquier humano, parecidos a los que tanto

[8] Sor Juana Inés de la Cruz, *Libro de cocina del Convento de San Jerónimo*, México, Imprenta de la Enciclopedia Mexicana, edición facsimilar con versión paleográfica, 1979.

admiraría Bernal Díaz del Castillo cuando vio el banquete de Moctezuma y descubrió el humeante y sabroso cacao. A partir de entonces, era posible el mestizaje culinario.

BIBLIOGRAFÍA

ACTAS DEL COLOQUIO DE NIZA, *Manger et boire au Moyen Âge*, Centro de Estudios Medievales de Niza, 1982, y *La chasse au Moyen Âge*, Centro de Estudios Medievales de Niza, 1979.

ANÓNIMO, *Llivre de Sent Soví*, Barcelona, Editorial Barcino, 1979.

DOMINGO, Xavier, *De la olla al mole*, Madrid, Ediciones Cultura Hispánica, 1984.

GRANADO, Diego, *Libro del Arte de Cocinar* (1699), Madrid, Sociedad de Bibliófilos Españoles, 1971.

HUICI MIRANDA, Ambrosio (traductor), *Colección de 543 recetas de cocina hispano-magrebí recogidas antes de la conquista de Córdoba y Sevilla a comienzos del XIII*, Madrid, Ayuntamiento de Valencia, 1966.

IBN AL-AWWAM, *Libro de Agricultura (siglo XII)*, traducido y anotado por Banqueri, J. A., Madrid, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 1988.

ISIDORO DE SEVILLA, SAN, *Etimologías (siglo VI)*, texto latino; versión española y notas de Reta J. Oroz y Marcos M. Casquero, Madrid, BAC, 1982.

LA CRUZ, Sor Juana Inés de, *Libro de cocina del Convento de San Jerónimo*, México, Imprenta de la Enciclopedia Mexicana, edición facsimilar con versión paleográfica, 1979.

MARTÍNEZ MOTIÑO, F. (cocinero mayor del Rey nuestro señor), *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería*, Madrid, Imprenta Juan de Aristi, 1725.

NOLA, Ruperto de, *Llivre de Coch*, en lengua catalana, Barcelona, 1520, y traducido al castellano en Toledo, 1525, Barcelona, Biblioteca Torres Amat.

ROSTOVTSEFF, M., *Social and Economic History of the Roman Empire*, London, Oxford University Press, 1957.

LA COMIDA ANDINA ANTES DEL ENCUENTRO

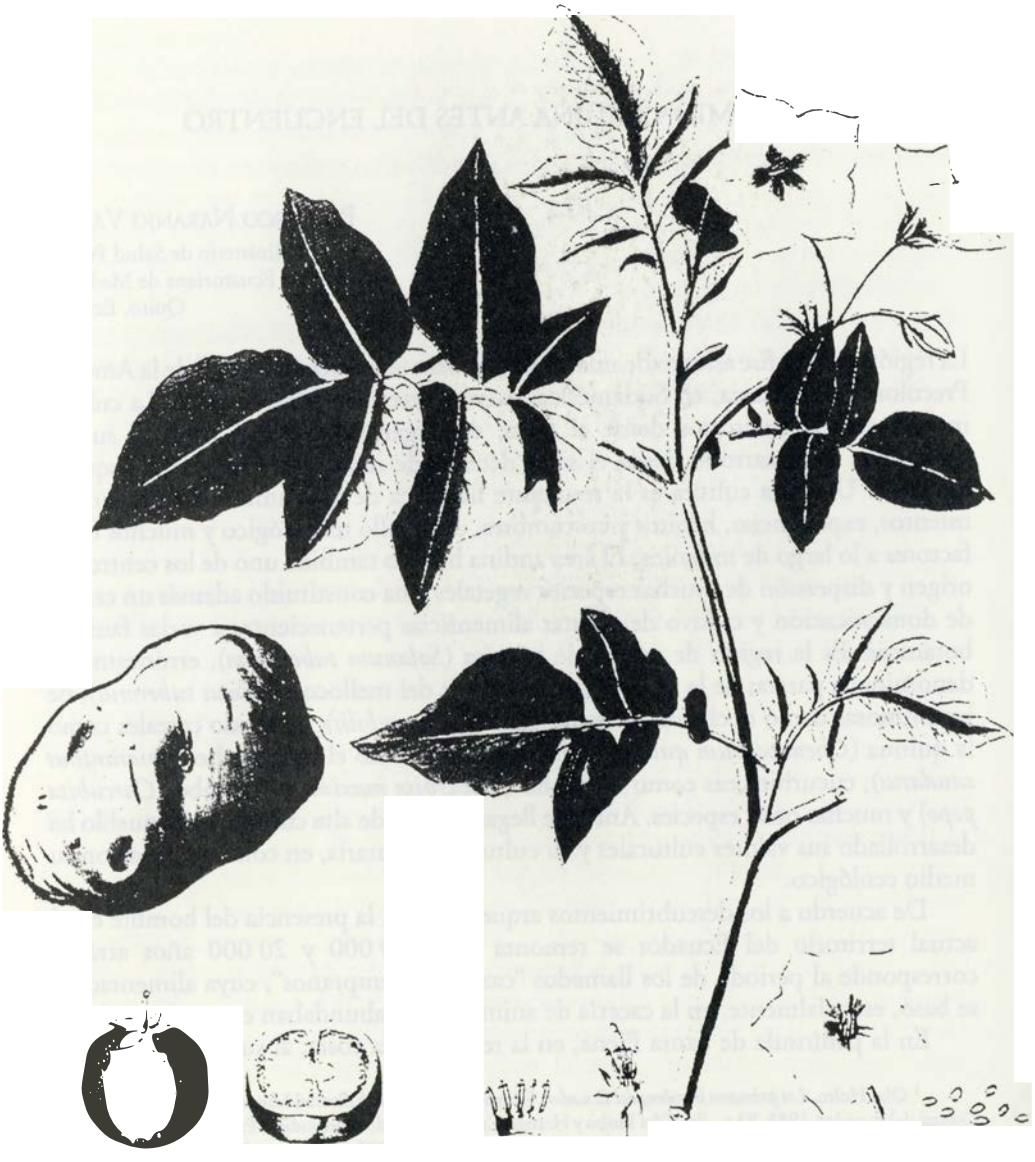
PLUTARCO NARANJO VARGAS
Ministerio de Salud Pública
Academia Ecuatoriana de Medicina,
Quito, Ecuador

La región andina fue asiento de una de las tres llamadas "altas culturas" de la América Precolombina: incaica, en Sudamérica; maya y azteca en Mesoamérica. La cultura incaica abarcó territorios desde el norte de Argentina y Chile hasta el sur de Colombia. Se desarrolló desde el siglo décimo de nuestra era hasta la conquista española. Una alta cultura es la resultante histórica de la acumulación de conocimientos, experiencias, hábitos y costumbres, desarrollo tecnológico y muchos otros factores a lo largo de milenios. El área andina ha sido también uno de los centros de origen y dispersión de muchas especies vegetales y ha constituido además un centro de domesticación y cultivo de plantas alimenticias pertenecientes a varias familias botánicas. Es la región de origen de la papa (*Solanum tuberosum*), erróneamente denominada patata; de la oca (*Oxalis tuberosa*); del melloco (*Ullucus tuberosus*); de leguminosas como el chocho o tarhui (*Lupinus mutabilis*); de seudo cereales como la quinua (*Chenopodium quinoa*) y de amarantos como el sangorache (*Amaranthus caudatus*); cucurbitáceas como el zapallo (*Cucurbita maxima*), el zambo (*Curcubita pepo*) y muchas otras especies. Antes de llegar al nivel de alta cultura, cada pueblo ha desarrollado sus valores culturales y su cultura alimentaria, en concordancia con su medio ecológico.

De acuerdo a los descubrimientos arqueológicos, la presencia del hombre en el actual territorio del Ecuador se remonta entre 10 000 y 20 000 años atrás y corresponde al periodo de los llamados "cazadores tempranos", cuya alimentación se basó, esencialmente, en la cacería de animales que abundaban en esa época.[1]

En la península de Santa Elena, en la región de la costa, al sur de la ciudad de

[1] Olaf Holm, *Los primeros hombres del Ecuador*, Guayaquil, Ecuador, Editorial Museo Antropológico, Banco Central del Ecuador, 1983, 83 p., ils.; Olaf Holm y Hernán Crespo, "Periodo Paleoindio o Precerámico. Las culturas formativas", en *Historia del Ecuador*, v. I, Barcelona, Salvat Editores, 1981, 385 p., ils.; Jorge Marcos, *Breve prehistoria del Ecuador*, Quito, Ecuador, Tesoros del Ecuador Antiguo, 1984, 320 p., ils., y Ernesto Salazar, *Cazadores y recolectores del Antiguo Ecuador*, Cuenca, Museo del Banco Central, 1984 (Serie Nuestro Pasado), 123 p., ils.



Planta de la papa, *Solanum tuberosum* L., del herbario de Joseph Jacobi Plenck

Guayaquil, parece que el hombre se volvió sedentario en época muy temprana; la pesca y la recolección de moluscos y crustáceos en los manglares y desembocaduras de los ríos ofreció sustento durante todo el año, lo que fue complementado con productos vegetales. Entre los numerosos restos arqueológicos hallados en el sitio denominado Las Vegas, se encuentran algunas herramientas de labranza elaboradas de piedra o de grandes caracoles. También se han encontrado fitolitos que, con probabilidad, corresponden a residuos de maíz. Hay indicios del comienzo de la domesticación de plantas hace aproximadamente 6000 a.C.[2]

En la misma área geográfica se desarrolló más tarde la llamada cultura Valdivia (4 000 - 2 300 a.C.) que inventó la cerámica y desarrolló la agricultura del maíz, la habichuela o fréjol de manteca (*Canabalia ensiformis*), el fréjol (*Phaseolus vulgaris*) y otras plantas alimenticias.[3] En esta cultura se inventó la olla de cerámica que permitió cocinar los granos, tubérculos y otros alimentos, tanto animales como vegetales. También inventaron grandes recipientes cerámicos para guardar el maíz, el fréjol y otros productos por tiempo indefinido, los que resultaron útiles a la agricultura. En esta época lograron entrar en una fase de producción de excedentes que, a su vez, permitió un mayor desarrollo cultural y tecnológico. Según un conocido apotegma, no hay alta cultura sin agricultura.

En cuanto al territorio del Ecuador, la agricultura surgió en la región tropical de la costa, desde donde la tecnología se difundió por el resto del país, en especial a la región interandina. Fue en esta área en donde posteriormente se inventaron otras técnicas agrícolas como la irrigación y se domesticaron otras plantas de acuerdo a las condiciones del clima y del suelo de la zona.[4] Con el desarrollo de la agricultura, el hombre se volvió más dependiente de los sistemas de cultivo para su alimentación y subsistencia, pasando la cacería a un sitio secundario.

Hay indicios de que, desde finales de la cultura Valdivia, se practicaba ya cierto intercambio de productos entre zonas cercanas y de que luego este intercambio se extendió hacia Mesoamérica por el norte y hacia el Perú por el sur. Es posible que este intercambio abarcara también algunas semillas de plantas alimenticias. Fuera por domesticación propia o por intercambio, al momento de la conquista española en nuestro territorio se consumía una impresionante variedad de productos vegetales; unos típicos del trópico; otros de las alturas andinas y unos cuantos cosmopolitas.

[2] Ronald Lippi, Robert McBird y David Stemper, "Maíz primitivo encontrado en la ponga, en un contexto Machalilla", en *Revista Misceláneа Antropológica Ecuatoriana*, núm. 3, Guayaquil, p. 143-154; Betty J. Meggers, Clifford Evans y Emilio Estrada, *The Early Formative Period on Coastal Ecuador: The Valdivia and Machalilla Phases*, Washington, Smithsonian Institute, 1965, (Smithsonian Contributions to Anthropology, v. I), 163 p., ils.

[3] Donald W. Lathrap y otros, *Ancient Ecuador Culture, Clay and Creativity 3000-300 B.C.*, Chicago, Field Museum of Natural History, 1975, 249 p., ils.; Debora Marie Pearsall, *La producción de alimentos en Real Alto*, Quito, ESPOL, Biblioteca Ecuatoriana de Arqueología, 1988, 234 p., ils., y Pedro Porras, *Arqueología del Ecuador*, Otavalo, Editorial Gallocapitán, 1980, 266 p., ils.

[4] Plutarco Naranjo, "Plantas alimenticias del Ecuador precolombino", en *Revista Misceláneа Antropológica Ecuatoriana*, núm. 4, Guayaquil, 1989, p. 63-82; Carlos Zevallos, *La agricultura en el formativo temprano del Ecuador*, Guayaquil, Editorial Casa de la Cultura Ecuatoriana, Núcleo del Guayas, 1966-1967, 80 p., ils.

Aunque en las cercanías del mar de los ríos del litoral, la dieta se complementó con pescados y mariscos, en la región interandina fue, esencialmente, de tipo vegetariano. En ambos casos llegó a ser una dieta rica, variada, suficiente y balanceada.

La primitiva dieta balanceada

El hombre primitivo, en forma empírica, descubrió cómo balancear su dieta y nutrirse bien. En cuanto se refiere a alimentos de origen vegetal, la base de esa dieta fue la asociación de cereales con granos leguminosos. En Asia combinaron el arroz con la soya; en el Cercano Oriente y Europa, comían el trigo con la arveja, la lenteja, el garbanzo y el haba; mientras que en América, utilizaron el maíz y el fréjol para lograr una dieta nutritiva. Con excepción de la leche materna, que constituye un alimento completo para el niño hasta los ocho meses de edad, todos los demás alimentos son incompletos, es decir, no cubren totalmente las necesidades nutritivas del hombre.[5]

Desde el punto de vista de los macronutrientes, están por ejemplo los tubérculos, como la papa, o raíces alimenticias como la yuca, que son muy ricos en hidratos de carbono, pero extremadamente pobres en proteínas y grasas. Inversamente, las oleaginosas como la soya, el maní o cacahuate, son muy ricas en lípidos y relativamente pobres en hidratos de carbono, mientras otros alimentos, relativamente escasos en el reino vegetal, son ricos en proteínas, como el fréjol o la soya y pobres en hidratos de carbono.

El desequilibrio es mucho mayor cuando se examina la composición de aminoácidos esenciales de las diferentes proteínas. Los adultos requieren ocho aminoácidos, mientras los niños necesitan nueve. Las proteínas contenidas en los cereales son bastante pobres en lisina y relativamente ricas en triptófano y metionina; inversamente, las proteínas de las leguminosas, como el fréjol o la soya, son más ricas en triptófano y metionina y relativamente pobres en lisina. Este desequilibrio en aminoácidos también se produce en proteínas de origen animal. Hay algunas como la gelatina que es tan incompleta que su valor nutritivo puede ser nulo, en tanto que las proteínas del huevo, la leche de vaca y la carne presentan el mejor balance de ácidos aminados. El valor nutritivo o valor biológico de una proteína está determinado por el ácido aminado más deficiente, pues el organismo humano no tiene capacidad de almacenar los ácidos aminados sobrantes, los cuales son eliminados. El valor biológico de las proteínas de la leche, la carne y el huevo es de aproximadamente 80 por ciento. Las proteínas de los cereales tienen un valor biológico de entre 40 y 50 por ciento, y las proteínas de los granos leguminosos también tienen un valor biológico de entre 45 y 50 por ciento. Si se asocia un cereal y una leguminosa en la

[5] Plutarco Naranjo, *Desnutrición: problemas y soluciones*, Quito, Publicaciones del Ministerio de Salud, 1986, 242 p., ils.

alimentación, sus proteínas resultan parcialmente complementarias, y el valor biológico, es decir, el aprovechamiento por parte del organismo humano, puede subir hasta el 80 por ciento y constituir así, la base de una dieta balanceada.

Cuanto se ha indicado con relación a macronutrientes y a aminoácidos es también aplicable a otros micronutrientes como vitaminas, minerales y fibra vegetal. Ningún alimento ofrece un balance perfecto de los micronutrientes.

De lo anterior se deduce que una dieta mientras más variada es, puede llegar a ser más balanceada. Si en la alimentación diaria hay leche, carne, huevos, pescados o mariscos, y según las cantidades, el balance proteínico puede ser de un 80 por ciento o más, aunque puede resultar excesiva en lípidos y colesterol. La dieta vegetariana es más difícil de balancear correctamente.

El hombre andino fue esencialmente vegetariano. Aunque domesticó algunas especies animales como el cuy o curi o cobayo y los camélidos como la llama, su carne fue alimento de ciertas festividades. Tampoco dispuso de huevos o de leche y la carne de la cacería de tórtolas, venados u otros animales, no fue sustento diario sino muy ocasional; no obstante, gozaron de una dieta bastante balanceada gracias a la variedad de productos vegetales que tuvieron a su alcance.[6]

La primitiva dieta variada

El americano precolombino tuvo una dieta bastante variada. Sobre la base de maíz y fréjol u otra leguminosa, según las regiones y las zonas, que constituyeron el sustento cotidiano, como aún sigue siendo en buena parte de Mesoamérica y el área andina, se añadieron otros alimentos ricos en hidratos de carbono como la papa, la arracacha, la oca, el camote y otros. En la costa, además de la yuca y posiblemente el plátano verde, la dieta se completó con una variedad de granos, verduras y frutas.

Se desarrolló la llamada "cultura del maíz". Su cultivo estuvo extendido, al momento de la conquista española, a lo largo de las tres Américas y el Caribe. En lengua quechua se denomina *sara*. El maíz es uno de los alimentos más versátiles: puede utilizarse desde cuando el grano es tierno, simplemente cocido o tostado, hasta cuando está maduro y seco y sirve para la preparación de infinidad de viandas y bocadillos, incluyendo las tortillas, las arepas y el pan. La planta seca sirvió también como combustible, y los estigmas de la mazorca se han utilizado en infusión como diurético. Se domesticaron y seleccionaron incontables variedades, desde aquellas de grano suave hasta las de grano tan duro como el mármol y que en el Ecuador se llama "morocho" y es muy rico en calcio. Hay desde variedades que se tuestan sin que revienten, hasta la que sí revienta y se convierte en "palomitas" o *popcorn*; desde la

[6] *Ibid.*, 1986; Plutarco Naranjo, *Saber alimentarse*, Quito, Editorial Quitoffset, 1988, 112 p., ils.; Plutarco Naranjo, *op. cit.*, 1989, p. 63-82, y Eduardo Estrella, *El pan de América. Etnohistoria de los alimentos aborígenes en el Ecuador*, Madrid, Centro de Estudios Históricos, 1986, 390 p., ils.

de color blanco hasta la de color negro. Cada variedad tiene sus virtudes y sus usos alimenticios específicos.

Antes de seguir adelante, vale la pena destacar el hecho histórico de que la conquista del imperio inca, es decir la conquista de los Andes, fue posible gracias al maíz. Las limitadas reservas que los españoles traían de bizcocho de harina de trigo, para los 150 hombres que acompañaron, en la célebre aventura, a Francisco Pizarro, sirvieron para contados días. Las largas semanas de ascensión a los Andes no terminaron en hambruna y muerte gracias al maíz, del que se aprovisionaron en los depósitos de los aborígenes de la costa, al comienzo, y luego de aquellos de la serranía.

Algo semejante ha sucedido con la papa. ¿Cuántos platos y potajes no se han preparado y se siguen preparando con este tubérculo? Por ser la región andina el centro de origen y difusión de la papa y por su variado y amplio uso, podemos también hablar para esta región geográfica, de la "cultura de la papa".

Hay otros alimentos tanto o más importantes que los ya mencionados, aunque menos conocidos fuera de la región andina. Uno que requiere especial referencia es la *quinua*, alimento andino que, después de la conquista, perdió su estatus social y ha estado en proceso de extinción, pero que en la actualidad es objeto de especial interés.[7] Se trata de uno de los mejores alimentos del mundo. Su balance de macronutrientes, y sobre todo de aminoácidos de su proteína, es bastante semejante al de la leche materna. Su valor biológico es aproximadamente del 80 por ciento. La planta crece desde altitudes menores a 2 000 metros hasta más de 4 000 metros sobre el nivel del mar. Se cultiva con facilidad, requiere poco cuidado y es de ciclo bastante corto. Una de sus desventajas es la presencia de saponinas que se eliminan mediante un abundante lavado con agua y que en la actualidad pueden eliminarse por otras técnicas. Además se están desarrollando variedades pobres en saponinas, denominadas quinuas dulces. Es tal su versatilidad culinaria que se han preparado centenares de fórmulas culinarias, desde sopas hasta postres y licores. Cuanto se ha mencionado con respecto a la quinua, en especial a su valor nutritivo, es aplicable casi por igual a los *amarantos*, que tanto entusiasmo han despertado en los últimos tiempos. Con una variedad de grano blanco-amarillento, en México, en la época de los muertos (2 de noviembre), se preparan las llamadas "alegrías".

Otro alimento andino de especial interés alimenticio es el *chocho* o *tarhui* con un contenido de proteína superior al de la soya.[8] Algunas variedades llegan a tener hasta el 50 por ciento y por consiguiente pueden considerarse como la carne vegetal.

En esta breve enumeración de plantas alimenticias andinas conviene citar también a dos cucurbitáceas: el zamboa o calabaza y el zapallo. Ambos, cuando frutos tiernos sirven para sopas y ensaladas y cuando maduros, para postres. Los dos de gran tamaño, pero especialmente el zapallo que puede llegar a pesar más de 50 kilogramos.

[7] Plutarco Naranjo, *op. cit.*, 1988, y Christian Walhi, *Quinua: hacia su cultivo comercial*, Quito, Latinreco, Imprenta Mariscal, 1980, 206 p., ils.

[8] Plutarco Naranjo, *op. cit.*, 1986.

La comida andina, antes del "encuentro", aunque basada quizá en una decena de alimentos fundamentales, no estuvo restringida a ellos. Todo lo contrario, fue muy variada. Ya sea que las plantas fueron domesticadas y cultivadas originalmente en la propia región andina o que se introdujeron desde otras latitudes, la verdad es que el aborigen andino dispuso de una gran variedad de plantas comestibles. En la tabla I se enumeran las más importantes o más conocidas y propias de los Andes, mientras en la tabla II, se enumeran especies que denominaríamos cosmopolitas, pues crecen y se cultivan por igual desde el nivel del mar hasta las grandes altitudes de los Andes.[9]

Además, las culturas andinas, desde épocas muy anteriores a los incas, desarrollaron variadas tecnologías agrícolas, entre ellas los cultivos asociados y la rotación de cultivos. Aún es costumbre tradicional entre los campesinos del Ecuador depositar, en el mismo hoyo, semillas de maíz y de fréjol y desarrollar así un cultivo asociado que favorece el rendimiento agrícola y permite la alimentación con los dos granos.

En los cientos de miles de piezas arqueológicas, desde la época Valdivia hasta los comienzos de la conquista española, no aparece ningún signo posible de desnutrición, pese a que los artistas cerámicos de esas épocas reprodujeron con fidelidad aspectos morfológicos relacionados con algunas enfermedades como parálisis facial, bubas, deformaciones y malformaciones, aspectos fisiológicos como el embarazo y el parto, caracteres de las edades, infancia, juventud, vejez, etcétera.[10] Tanto la organización social cuanto el desarrollo agrícola de tan crecido número de plantas alimenticias determinaron una apropiada alimentación y buena nutrición. Sólo después de la conquista, con el profundo trastorno social y tecnológico que provocó, comenzó a aparecer la desnutrición como un problema biológico y social.

Después del inesperado encuentro de las dos comidas vino el intercambio transoceánico. Los españoles nos ofrecieron sus cereales y nosotros les ofrecimos nuestro maíz. Ellos nos trajeron algunas leguminosas y nosotros ofrecimos nuestro fréjol; pero sobre todo comenzó, aunque en forma lenta, la conquista del mundo por parte de la papa, la misma que salvó de la hambruna a algunos países; luego siguieron el tomate o jitomate (*Lycopersicon esculentum*) y otros alimentos, aunque no precisamente andinos, como el maní o cacahuate o el cacao. En la cercanía del mar y de los ríos del litoral, la dieta se complementó con pescado y mariscos. En la sierra fue, esencialmente, de tipo vegetariano, pero en uno y otro caso, llegó a ser una dieta rica y balanceada.

Resumen

Cada pueblo, incluido el nuestro, ha desarrollado su cultura alimentaria en su propio ambiente ecológico.

[9] Plutarco Naranjo, *op. cit.*, 1989, p. 63-82.

[10] Plutarco Naranjo, "La medicina en el Ecuador preincaico", en *Revista Ecuatoriana de Medicina*, v. 20, n. 2, Quito, 1984, p. 93-124.

De acuerdo con los hallazgos arqueológicos, la presencia del hombre en el actual territorio del Ecuador, data de hace más de 10 000 años. Corresponde al periodo de los cazadores tempranos, cuya alimentación se basó en la cacería de animales.

En la península de Santa Elena (provincia del Guayas), parece que el hombre se volvió sedentario en época muy temprana. La pesca y recolección de moluscos y crustáceos en los manglares y desembocaduras de los ríos ofreció sustento todo el año, el mismo que fue complementado con productos vegetales.

Entre los numerosos restos arqueológicos hallados en el sitio Las Vegas, se encuentran algunas herramientas de labranza como también fitolitos que, con probabilidad, corresponden a residuos de maíz. Constituyen indicios del comienzo de la domesticación de plantas hace aproximadamente 6 000 a.C.

En la misma área geográfica, se desarrolló la cultura Valdivia (4 000-2 300 a.C.) que inventó la cerámica y desarrolló la agricultura del maíz, la habichuela (*Canavalia*), el fréjol (*Phaseolus*) y otras plantas. Surgió así la agricultura tropical.

Desde la mencionada península de Santa Elena debió difundirse la tecnología agrícola al resto del país. En la región interandina se inventaron otras técnicas, de acuerdo con las condiciones del clima y del suelo y se desarrolló la agricultura andina.

Conforme evolucionó la agricultura, el hombre se volvió más dependiente de ésta, para su alimentación y subsistencia, pasando la cacería a un plano secundario.

Hay indicios de que desde las postrimerías de la cultura Valdivia, se practicaba ya cierto intercambio de productos con zonas cercanas y que luego este intercambio se extendió hacia Mesoamérica por el norte y hacia el Perú por el sur.

Fuera domesticación propia o por intercambio, la verdad es que al momento de la conquista española, en nuestro territorio se consumía una impresionante variedad de productos vegetales; unos típicos del trópico, otros de las alturas andinas y unos pocos cosmopolitas.

TABLA I. PLANTAS ALIMENTICIAS ANDINAS

Raíces, tubérculos y rizomas:		
Jícama	*Polymnia edulis* Wedd.	Compuestas
Mashua o añu	*Tropaeolum tuberosum*	*Tropeoláceas*
Melloco	*Ullucus tuberosus* Caldas	Baselláreas
Oca	*Oxalis tuberosa* Mol.	Oxalidáceas
Papa	*Solanum tuberosum* L. *S. andigenum* Juz. et Buk y otras especies	Solanáceas
Totora	*Scirpus riparias* Prest. *S. americanus* Pars. y otras especies	Juncáceas
Zanahoria blanca o racacha o arracacha	*Arracacia xanthorrhiza* *A. esculenta* DC	B. Umbelíferas
Granos y cereales:		
Sangorache o ataco morado	*Amaranthus caudatus* L.	Amarantáceas
Quinua	*Chenopodium quinoa* Willd.	Chenopodiáceas
Leguminosas de grano:		
Chochos	*Luoinus mutabilis* Sweet.	Leguminosas
Hortalizas y otros alimentos:		
Acederilla o acetosella	*Rumex acetosella* L.	Poligonáceas
Berro	*Roripa nasturtium* Rus. y *R. lanceolata* Will.	Crucíferas
Bledo o ataco	*Amaranthus quitensis* HBK *A. blitum* DC	Amarantáceas
Chulco o agrillo	*Oxalis crenata* Jacq.	Oxalidáceas
Culag	*Rumex aquaticus* L.	Poligonáceas
Mastuerzo o mallau	*Tropeolum majus* L.	Tropeoláceas
Quinua (hojas tiernas)	*Chenopodium quinoa* Sweet.	Chenopodiáceas
Verdolaga	*Portulaca oleracea* L.	Portulacáceas
Zamboa o calabaza[1y2]	*Cucurbita pepo* L.	Cucurbitáceas
Zapallo[1]	*Cucurbita maxima Duch.*	*Cucurbitáceas*
Nueces y oleaginosas:		
Tocte	*Juglans neotropura* Diels.	Junglandáceas
Edulcorantes:		
Cabuya negra (Chaguarinishqui o sabia dulce	*Agave americana*	Amaryllidáceas

[1] También las flores masculinas fueron utilizadas como hortalizas.
[2] Las semillas o pepas se han utilizado como almendras u oleaginosas.

Frutas:		
Aguacate o plata	*Persea americana* Mill. *P. grattisima* Gaerth.	Lauráceas
Arrayán	*Eugenia*: varias especies	Myrtáceas
Babaco	*Carica pentagona* Heilb.	Cericáceas
Capulí	*Prunus capuli* Cav.	Rosáceas
Charnburo o toronchi	*Carica chrysopetala* Heilb.	Caricáceas
Chilguacán o chihualcán	*Carica cundamarcensis* H.	Caricáceas
Chirimoya	*Annona cherimolia* Mill.	Anonáceas
Frutilla	*Fragaria chiloensis* L.	Rosáceas
Granadilla	*Passiflora maliformis* L. y *P. ligularis* Juss.	Passifloráceas
Guabe[3]	*Inga* sps.	Leguminosas
Gualicón	*Ceratostema* sp. y *Macleania floribunda* Hook.	Ericáceas
Guallán o gullán	*Passiflora ligulari* Juss.	Passifloráceas
Hobo	*Spondias mombim* L.	Anacardiáceas
Jigacho	*Carica pubescens* Koch.	Caricáceas
Mora común	*Rubus adenotrichus* Sch.	Rosáceas
Mortiño	*Vaccinium floribundum* HBK	Ericáceas
Pacay	*Inga pachicarpa*	Leguminosas
Pepino	*Solanum muricatum* Ait.	Solanáceas
Tacso o taxo	*Passiflora mollisoma* HBK Bailly	Passifloráceas
Tomate de árbol	*Cyphomandra betacea* (Cav.) Sendt	Solanáceas
Tuna amarilla	*Opuntia* P.	Cactáceas
Tuna blanca	*Opuntia tuna* L.	Cactáceas
Tuna morada	*Opuntia* sp.	Cactáceas
Uvilla	*Physallis peruviana* L.	Solanáceas
Zarzamora	*Robus*, varias especies	Rosáceas
Condimentos y especias:		
Ajenjo o alcanfor	*Arthemisa sodiros* Pher.	Compuestas
Anicillo, ashpa aniz	*Tagetes pasilla* HBK	Compuestas
Asnay yuyu o ashpa tsintso	*Tagetes multiflora* HBK	Compuestas
Huaviduca	*Piper* sp.	Piperáceas
Hizo o shigüi	*Dalea mutisii* Kunth.	Leguminosas
Molle	*Schinus molle* L.	Anacardiáceas

[3] La pepa cocida es comestible y tiene un alto contenido de proteínas, puede utilizarse también en la alimentación de animales.

Paico	*Chenopodium ambrosioides*	Chenopodiáceas
Tipo	*Bistropogon mollis* HBK y *B. parvifolius* Sodiro.	Labiadas
Tsintso o chinchog	*Tagetes terniflora* HBK	Compuestas

TABLA II. PLANTAS ALIMENTICIAS COSMOPOLITAS

Raíces, tubérculos y rizomas:		
Achira o atsera	*Canna edulis* Ker-Gawl.	Cannáceas
Camote o batata o cumar	*Ipomoea batatas* (L.) Poir	Convalvuláceas
Chícama (Ajima o ajipa o xiquima	*Pachyrhizus erosus, tuberosus y P. ahira*	Leguminosas (Papilionáceas)
Cereales:		
Maíz, sara o zara	*Zea mays* L.[1]	Gramíneas
Leguminosas de grano:		
Fréjol o frijol o poroto (centenares) de variedades)	*Phaseolus vulgaris* L.	Leguminosas (Papilionáceas)
Hortalizas y otros alimentos:		
Achoccha o chayotero	*Cyclanthera pedata* var. *edulis*	Cucurbitáceas
Ají rocoto	*Capsicum pubescens* L. Sin., *C. annuum*[2]	Solanáceas
Ají picante (hojas)	*Capsicum frutescens* L.	Solanáceas
Camote (hojas)	*Ipomoea batatas* (L.)	Convulvoláceas
Castellano	*Cucurbita mixta*	Cucurbitáceas
Pimiento	*Capsicum annuum* L. (una variedad)	Solanáceas
Tomate riñón	*Lycopersicon esculentum* Mill.	Solanáceas
Frutas:		
Chirimoya	*Annona cherimolia* Mill.	Anonáceas
Condimentos y especias:		
Ajíes (muchas variedades)	*Capsicum annuum* L.	Solanáceas

[1] Crecen o se cultivan tanto en la costa como en la región interandina.

[2] La taxonomía de los ajíes es muy compleja. Hay la tendencia a considerarlos como una sola especie con muchas variedades: *Capsicum frutescens* L. (*C. annuum* L., *C. baccatum* L.).

BIBLIOGRAFÍA

ESTRELLA, E., *El pan de América. Etnohistoria de los alimentos aborígenes en el Ecuador*, Madrid, Centro de Estudios Históricos, 1986, 390 p., ils.

HOLM, Olaf, *Los primeros hombres del Ecuador*, Guayaquil, Editorial Museo Antropológico, Banco Central del Ecuador, 1983, 83 p., ils.

HOLM, Olaf y Hernán CRESPO, "Periodo Paleoindio o Precerámico. Las culturas formativas. El periodo del Desarrollo Regional", en *Historia del Ecuador*, v. 1, Barcelona, Salvat, 1981, 385 p., ils.

LATHRAP, Donald *et al.*, *Ancient Ecuador Culture, Clay and Creativity 3000-300 B.C.*, Chicago, Field Museum of Natural History, 1975, 294 p., ils.

LIPPI, Ronald, Robert MCBIRD y David STEMPER, "Maíz primitivo encontrado en la ponga, en un contexto Machalilla", en *Revista Miscelánea Antropológica Ecuatoriana*, n. 3, Guayaquil, p. 143-154, ils.

MARCOS, Jorge, *Breve prehistoria del Ecuador*, Quito, Tesoros del Ecuador Antiguo, 1984, 320 p., ils.

MEGGERS, Betty J., Clifford EVANS y Emilio ESTRADA, *The Early Formative Period on Coastal Ecuador: The Valdivia and Machalilla Phased*, Washington, Smithsonian Institution, 1965 (Smithsonian Contribution to Anthropology, v. I), 163 p., ils.

NARANJO, Plutarco, "La medicina en el Ecuador preincaico", en *Revista Ecuatoriana de Medicina*, v. 20, n. 2, Quito, 1984, p. 93-124, ils.

———, *Desnutrición: problemas y soluciones*, Quito, Publicaciones del Ministerio de Salud, 1986, 242 p., ils.

———, *Saber alimentarse*, Quito, Editorial Quitoffset, 1988, 112 p., ils.

———, "Plantas alimenticias del Ecuador precolombino", en *Revista Miscelánea Antropológica Ecuatoriana*, n. 4, Guayaquil, 1989, p. 63-82, ils.

PEARSALL, Debora Marie, *La producción de alimentos en Real Alto*, Quito, ESPOL, Biblioteca Ecuatoriana de Arqueología, 1988, 234 p., ils.

PORRAS, Pedro, *Arqueología del Ecuador*, Otavalo, Editorial Gallocapitán, 1980, 266 p., ils.

SALAZAR, Ernesto, *Cazadores recolectores del Antiguo Ecuador*, Cuenca, Museo del Banco Central, 1984 (Serie Nuestro Pasado), 123 p., ils.

WALHI, Christian, *Quinua: hacia su cultivo comercial*, Quito, Latinreco, Imprenta Mariscal, 1980, 206 p., ils.

ZEVALLOS, Carlos, *La agricultura en el formativo temprano del Ecuador*, Guayaquil, Editorial Casa de la Cultura Ecuatoriana, Núcleo del Guayas, 1966-1967, 80 p., ils.

LOS EUROPEOS SE ENCUENTRAN CON LA TRADICIÓN ANDINA

Sophie D. Coe
New Haven, Connecticut

Cuando le dieron garrote vil al Inca Atahualpa, en marzo de 1532, faltaban unos pocos meses para que se cumpliera el cuadragésimo aniversario de la llegada de Colón al Nuevo Mundo. Muchas cosas habían perdido ya su novedad, y los cronistas tendían a abreviar sus descripciones, diciendo que las plantas, o lo que fuese que comentaban, eran ya algo bien conocido. Esta actitud de haberlo observado todo se vio seriamente puesta a prueba cuando tuvieron que escribir sobre Perú, un país tan diferente de todo lo que alguien hubiera visto antes como para dar la sensación de que se había vuelto a descubrir el Nuevo Mundo.

Perú tiene un medio ambiente único. Desde la costa, donde los europeos dejaron asentada su sorpresa porque no había nunca rayos ni truenos ni lluvia, hasta las tierras altas, donde había montañas mucho más elevadas que las de Europa, era un país de prodigios. Lamentablemente, tanto para los conquistadores como los conquistados, así como para nosotros, había también una fantástica cantidad de metales preciosos, que monopolizaron la atención de los europeos en detrimento de la recopilación de conocimientos para las generaciones futuras. Los conquistadores de Perú nos brindan los lacónicos relatos de los hombres de armas, más que las completas etnografías producidas por gente como Bernardino de Sahagún.

El primer encuentro de los europeos con la tradición andina tuvo lugar en 1525, cuando Francisco Pizarro hizo un desembarco exploratorio en lo que es ahora la costa norte de Perú. De inmediato resultó evidente una gran diferencia entre la tradición andina y el resto del Nuevo Mundo. En contraste con cualquier otra cultura americana, ésta tenía grandes mamíferos domésticos. Los europeos los llamaron borregos y ovejas, asimilándolos a los rebaños familiares del Viejo Mundo, aunque en realidad las llamas y las alpacas están más emparentadas con los camellos. Para los incas resultaban importantes, primero, como fuente de fibras para los textiles que su sociedad tanto valoraba; segundo, como animales de carga; tercero, como provisión

de combustible en las tierras altas carentes de árboles, y sólo en último lugar como abastecimiento de carne.

Pese a eso, Garcilaso de la Vega[1] nos dice que los plebeyos disponían de poca carne, a menos que se las diese un señor, o que fuese un gran festival durante el cual podían matar uno de los "conejos" que criaban en su casa. Éste era el otro animal doméstico de los Andes, el cuyo o conejillo de Indias, *Cavia porcellus*, y probablemente sea el "conejo" que se menciona en el relato que hace Ruiz de Arce de la expedición de 1525.[2] La cacería no estaba permitida, a menos que se procurasen pajaritos para algún noble[3] o se tratase de una de las grandes cacerías comunales.

Las fuentes discrepan respecto a la organización del abastecimiento de carne de los gobernantes incas. Garcilaso de la Vega[4] afirmaba que la residencia real sólo recibía una parte de la carne que se obtenía durante las grandes cacerías comunales y de la que procedía de los rebaños domésticos. Pedro Pizarro[5] habla de mataderos especiales de llamas que abastecían a la nobleza y la realeza, sugerencia que se ve apoyada por la descripción que hace Guamán Poma de los alimentos especiales que se reservaban al Inca. Como veremos, estos animales conservaban ciertas cualidades especiales para su consumo e incluso en el método de matanza.

> El Inca... comía maíz selecto que es *capya utco sara*, y *papas manay* [papas tempranas]... y llamas denominadas *cuyro* blanco, y *chiche* [pececitos pequeños], *cuy* [*Cavia porcellus*] blanco, y mucha fruta y patos, y *chicha* muy suave, que tardaba un mes en madurar y que se llamaba *yamor aca*. Y comía otras cosas que los indios no debían tocar so pena de muerte.[6]

Evidentemente muchos de los elementos de este menú se seleccionaban por cualidades que nada tenían que ver con la gastronomía. Una llama blanca, por ejemplo, era un símbolo del Inca, y como tal aparecía en las procesiones. Es probable que los conejillos de Indias blancos tuviesen un significado similar, en el mismo sentido en que los cuyos negros resultan necesarios hoy para efectuar ciertos rituales de curación en Perú.

El primer desembarco europeo, en 1525, se limitó a un reconocimiento. Cuando los españoles regresaron, en 1531, Francisco Pizarro había sido nombrado por Carlos V gobernador del territorio que había explorado, y —para su ventaja— la situación política entre los incas había cambiado. Huaina Capac, el viejo emperador, había muerto, probablemente debido a una enfermedad de origen europeo que había viajado más rápido que los mismos europeos, y que también había ocasionado la muerte de

[1] I. Garcilaso de la Vega, *Comentarios reales de los Incas*, v. II, Buenos Aires, Emecé, 1945, p. 21.
[2] En *Biblioteca peruana*, Primera Serie, Lima, Editores Técnicos Asociados, 1968, p. 420.
[3] I. Garcilaso de la Vega, *op. cit.*, v. II, 1945, p. 18.
[4] *Ibid.*, v. II, 1945, p. 14.
[5] Pedro Pizarro, "Relación del descubrimiento y conquista de los reinos del Perú", en *Colección de documentos inéditos para la historia de España*, v. V, Madrid, Viuda de Calero, 1844, p. 379-380.
[6] F. Guamán Poma de Ayala, *El primer nueva corónica y buen gobierno*, v. I, México, Siglo XXI, 1980, p. 306.

El corregidor español convida a los incas en un banquete del siglo XVI, según Guamán Poma de Ayala

su heredero aparente. Su imperio estaba en las garras de la lucha sucesoria entre otros dos hijos. Francisco Pizarro se enteró pronto de esto gracias a sus intérpretes, dos jóvenes a los que había recogido en la costa en 1525 y a los que sus captores habían enseñado un poco de español, y se encaminó a ver a uno de los pretendientes del manto imperial.

En el trayecto las tropas recibieron la visita de un noble inca que, según pensaron, se llamaba Apoo, aunque en realidad éste era su título, y no su nombre. En su primera visita llegó con una canasta de frutas, que los cronistas identificaron como *guabas*. De ninguna manera se las debe confundir con la guayaba, *Psidium guajava*, que se ha convertido en una planta pantropical. No se puede recriminar a los europeos que no utilizasen el sistema lineano, que tardaría varios siglos en inventarse, pero sus nombres comunes pueden resultar inmensamente traicioneros, como en este caso, en el que las *guabas* de la cesta de Apoo resultaron ser una fruta indígena, cuyo nombre latino es *Inga feuillee*.

Cuando volvieron ante el Inca Atahualpa, uno de los dos pretendientes al imperio inca, Apoo o uno de sus compañeros rindió su informe. Describieron las espadas de los extranjeros, con las que se le podía cortar la cabeza a una llama de un solo golpe y destazar la carne muy rápidamente. A Atahualpa no sólo le interesaban las armas; también quería saber qué clase de gente eran esos desconocidos. ¿Comían la carne cruda o cocida?, preguntó. A veces la comían hervida en sus ollas, y muy cocida, fue la respuesta, y otras veces se la comían asada, y ésa también estaba muy cocida.[7] Se revela así un notable contraste en el gusto entre los incas y los europeos, quienes habitualmente dicen que los incas no cocían la carne y el pescado sino que los comían crudos o secos, lo que, según veremos, simplifica en extremo la cocina inca.

El Inca no concluyó con eso su interrogatorio. Su siguiente pregunta fue si comían carne humana. Aquí sus informantes se mostraron cautelosos. No habían visto que consumiesen carne humana, pero habían observado que los europeos comían llamas, alpacas, patos, palomas, venados y unas tortillas hechas de maíz.[8] Si en verdad comían tortillas de maíz, esto demuestra la gran influencia que el Nuevo Mundo había ejercido sobre el Viejo durante las cuatro décadas transcurridas desde Colón. ¡Qué lástima que no se nos dice más sobre ellas y sobre la forma de prepararlas!

Apoo regresó a hacer una segunda visita a los europeos, y esa vez llevó regalos más sustanciosos y, para nosotros, más intrigantes. Entre ellos se contaba lo que se describe como dos fuentes de piedra, en forma de fortaleza, para beber, y dos cargas de aves secas. Estas aves secas deben haber sido los regalos más discutidos de la historia. Se dice que son patos, gansos o aves cuya especie no se distingue. Se cuenta que fueron obsequiadas con piel o despellejadas, con hueso y deshuesadas, rellenas o no de lana, y que eran para comer o para algo totalmente diferente.

[7] Juan de Betanzos, *Suma y narración de los Incas*, Madrid, Atlas, 1987, p. 255.
[8] *Ibid.*, 1987, p. 255.

Cieza de León[9] cuenta que eran diez o doce patos, mal asados y con todas las plumas. Francisco de Xeres,[10] testigo presencial, dice que esas aves secas se pulverizaban y que la nobleza las espolvoreaba sobre la comida, como condimento. El otro testigo ocular, Pedro Pizarro,[11] no da explicación alguna de las aves. Zárate[12] relata que esa clase de aves se quemaba como incienso, y varios autores sugieren que el regalo era una amenaza velada e implicaba que eso era lo que les iban a hacer a los europeos si seguían con sus robos de los almacenes del Estado.

No hay razón alguna para que todas estas explicaciones tengan que ser mutuamente excluyentes. Los patos, o lo que fuesen, podían usarse como incienso o como alimento, según las circunstancias. Existe un relato según el cual se arrojaba carne a una gran fogata durante el festival de primavera en el Cuzco,[13] pero el siguiente emisario que Atahualpa le envió a Pizarro, y que al parecer no era Apoo, llevó llamas cocidas, así como pan de maíz y vasijas de un vino llamado *chicha*. Volveremos sobre el pan y el vino, pero las aves secas ameritan mayor estudio.

La conservación de alimentos no suele ser un problema tan vital en los trópicos como en un país como Rusia, que yace buena parte del año cubierto de nieve y de hielo, y donde el conocimiento de esas técnicas era y sigue siendo necesario para la supervivencia. El desarrollo de técnicas de conservación de alimentos en Perú se debe a dos causas: una, el extraordinario medio ambiente, con sus altas montañas que hasta cierto punto imitan el clima del lejano norte y el lejano sur, y la otra, la estructura del imperio inca y de sus predecesores. La sequedad de la costa, así como el frío y la sequedad de las tierras altas, volvieron casi inevitable el desarrollo del secado y del secado-congelado, y es interesante ver cuántos paralelismos hay entre la comida de las tierras altas andinas y la tibetana, que se produce en circunstancias similares.

La mitología inca[14] nos cuenta que fue Inca Yupanqui el que instauró el sistema de almacenes estatales para aprovechar la comida que podía conservarse, a fin de que pudiese llevarse al Cuzco el tributo de todos los nichos ecológicos de su poderoso imperio, para almacenarlo allí y redistribuirlo después. Inca Yupanqui hablaba de maíz, chiles, frijoles, *chochos* [semillas de *Lupinus mutabilis*], *chuño* [papas amargas secadas por congelación], quinua [*Chenopodium quinoa*], carne seca y otras provisiones y alimentos almacenables, como tributo que sus señores debían traer de sus territorios, pero después se amplió la lista para incluir muchos otros productos comestibles, sal, calzado y artículos militares.

Fue también Inca Yupanqui[15] el que determinó el emplazamiento de los alma-

[9] Francesca Cantú, *Pedro de Cieza de León e il "Descubrimiento y Conquista del Perú"*, Roma, Inst. Storica Italiana per l'eta Moderna e Contemporanea, 1979, p. 241.

[10] En *Biblioteca Peruana*, *op. cit.*, 1968, p. 138.

[11] Pedro Pizarro, *op. cit.*, 1944, p. 30.

[12] Agustín de Zárate, *The Discovery and Conquest of Peru*, Londres, Penguin, 1968, p. 79.

[13] Cristóbal de Molina, "Destrucción del Perú", en *Las crónicas de los Molinos*, Lima, Perú, 1943 (Los Pequeños Grandes Libros de Historia Americana, Serie I, v. IV), p. 52.

[14] Juan de Betanzos, *op. cit.*, 1987, p. 56.

[15] *Ibid.*, 1987, p. 57.

cenes en las laderas de los cerros que rodean el Cuzco. Estaban orientados hacia los vientos dominantes, a fin de tener buena ventilación, y sus contenidos se inventariaban en los *quipus*, los cordones anudados que, entre los incas, reemplazaban los registros escritos. Se decía que treinta años después de la conquista europea seguía siendo posible dar razón de cada grano de maíz consumido por los ejércitos de Huaina Capac. El sistema de almacenes era vasto, y estaban por doquier, no sólo en la capital.

De manera que, no importa lo que significasen para los europeos, las aves secas no son más que un ejemplo de la tecnología inca de conservación de alimentos. Pedro Pizarro mencionó haber visto otros alimentos secos —lagartos secos—, que seguían elaborándose en la costa en la década de 1950. Holmberg,[16] quien describió en profundidad el método, relata también cómo se consumía el producto terminado. Los lagartos secos, dice, podían usarse en ceviches, sopas, guisados y tortillas. Podían cocinarse junto con el platillo o desmenuzarlos y esparcirlos por la superficie. Sin duda el método empleado para las sopas y los guisados podía haber sido utilizado antes de la conquista tanto para las aves secas como para los lagartos.

Los productos vegetales se trataban también de diversas maneras para que duraran. Muchas de las variedades especiales adecuadas para esas técnicas son incomibles si no se las procesa; ejemplo de ello son las papas amargas que se emplean para hacer chuño, algunas variedades de *oca* [*Oxalis tuberosa*] y de *mashua/añua* [*Tropaeolum tuberosum*].Prácticamente todo producto verde se consideraba comestible.

> De las verduras, por su número y su pequeño tamaño, es difíci[1] la enumeración: baste decir que los indios se las comen todas, las dulces y las amargas, crudas... o cocidas en sus guisos y sopas: las amargas, como las hojas de la planta que llaman sunchu y las similares, las cuecen en dos o tres aguas y las secan al sol, para conservarlas para el invierno, cuando no crecen.[17]

La siguiente parada de nuestro recorrido por el aspecto culinario de la conquista de Perú es el primer encuentro entre los europeos y Atahualpa, que tuvo lugar en los baños de Cajamarca, donde Atahualpa estaba pasando un periodo de ayuno. No sabemos qué grado de renuncia exigía el ayuno de Atahualpa, pero resulta notable que el ayuno básico entre los aztecas, los mayas y los incas entrañaba abstenerse de las mismas cosas: la sal y los chiles. A partir de allí comenzaba a variar, tanto en lo que se refiere a la duración del ayuno como en lo que toca a su severidad.

Atahualpa ofreció comida a los europeos, que la rechazaron temiendo fuese venenosa. Los conquistadores de Perú parecen haber estado obsesionados por el miedo al veneno, lo que no se documentó en el caso de sus predecesores que conquistaron México. El Inca tenía en mente algo más.

[16] A. R. Holmberg, "Lizard Hunts on the North Coast of Peru", en *Fieldiana*, v. 36, n. 9, 1957.

[17] S. Antúñez de Mayolo, *La nutrición en el Antiguo Perú*, Lima, Banco Central de Reserva del Perú, 1981, p. 71.

> ...el Inca le dijo a Unan Chullo que trajera chicha en vasijas de oro fino, porque quería ver si los españoles, según le habían contado, tomarían las vasijas porque eran de oro; le habían dicho que eran muy afectos al oro, y pronto trajeron chicha y se la dieron a los españoles, que tomaron en sus manos las vasijas de oro, y algunos de ellos, temiendo que les pudiesen dar algún veneno en la chicha, no quisieron beberla, y otros la bebieron sin temor, y después de haber bebido le devolvieron las vasijas a los indios que se las habían dado...[18]

Entre la nobleza inca había una compleja etiqueta para beber, que también describió Betanzos.[19] Si un señor o una dama iba a visitar a otro señor u otra dama, llevaba consigo un recipiente de chicha. Al llegar, el visitante, cuyo sexo no se especifica, vierte su chicha en dos copas, le ofrece una al anfitrión y bebe la otra. Luego el anfitrión hace lo propio. Si no se lleva a cabo este ritual social, si la bebida no se ofrece, o si es ofrecida y rechazada, las relaciones entre ambas partes han llegado a su fin. No sabemos cómo interpretaron los incas el comportamiento de los europeos en este caso, sobre todo porque otras narraciones cuentan una historia diferente de sus modales.

¿Qué había en los copones de oro? Los incas tenían muchas bebidas alcohólicas, tanto vinos como cervezas, de acuerdo con las definiciones técnicas, aunque los europeos se referían a todas las bebidas alcohólicas, y a veces a algunas no alcohólicas. En Perú hubiesen incluido el líquido en que se lavaban las bayas recubiertas de una capa dulce del *molle* [*Schinus mollí*]. La cerveza, por ese entonces llamada también *chicha*, palabra antillana, es de producción más complicada. Se hace con un líquido rico en almidón, que en Perú era generalmente maíz molido cocido con agua. Éste no fermenta adecuadamente a menos que parte del almidón se convierta en azúcar por la acción enzimática, y hay tres formas de conseguirlo. Se puede masticar parte de la materia almidonosa para que las enzimas de la saliva humana produzcan la transformación deseada. Los europeos expresaron su disgusto ante esto, pero algunos de los más reflexivos recordaron que la medicina de su tiempo requería la ingestión de sustancias desagradables, como los excrementos de perros, y que su propio vino era pisado por pies polvorientos y sudorosos. Los otros métodos para elaborar cerveza consistían en el empleo de ciertos mōhos que producían el mismo efecto, o la germinación y el posterior secado del grano, procedimiento que conocemos como malteado. Los incas utilizaban ciertamente el primer método y el último, que producía una bebida llamada *sora*, considerada especialmente potente.

Buena parte de la chicha parece haber sido un atole espeso y nutritivo. El Inca bebía una chicha particularmente suave, hecha por mujeres especialistas y añejada un mes, y hay sugerencias de que existía una chicha que se añejaba durante un año, y que posiblemente se reservaba para los dioses. Había ciertas zonas famosas por las excelentes bebidas que producían. La chicha marcaba el punto final de los banquetes

[18] Juan de Betanzos, *op. cit.*, 1987, p. 270.
[19] *Ibid.*, 1987, p. 72-73.

de redistribución, instituidos supuestamente por el Inca Pachacuti.[20] Éstos comenzaban al amanecer, a veces en edificios construidos con ese propósito. Allí se reunían los hombres, que encendían grandes fogatas si hacía frío, y sus esposas les llevaban comida y chicha. Incluso si era el Inca mismo el que comía, su esposa principal le llevaba su primer alimento y bebida, y luego se sentaba espalda contra espalda con él, y tomaba su propia comida. Después de esta mutua ofrenda de alimento y chicha comenzaban los brindis, aunque el autor se cuida de añadir que nunca se empezaba a beber hasta que los participantes habían terminado de comer. Si era un día laborable todos se iban a su trabajo, ya fuese la labranza de los campos o la administración de justicia, mientras que si se trataba de un feriado se pasaban todo el resto del día cantando y bailando. Los autores más cínicos dicen que los nobles, fuese día de trabajo o de descanso, se lo pasaban tomando chicha.

Muchas evidencias sugieren que esta nutritiva sustancia era tanto el destino principal de la cosecha de maíz como la fuente fundamental de calorías. El análisis de trazado de carbono nos indica que cuando los incas conquistaban zonas de tierra alta trasladaban a la población desde sus cimas en que cultivaban papas a los valles en que crecía el maíz, y los huesos, sobre todo los de los varones, muestran un repentino incremento en la ingesta de maíz. Como en los relatos históricos se menciona constantemente el consumo de chicha, parece razonable suponer que este creciente consumo de maíz se produjo en forma de chicha.

El maíz se comía en mazorca, hervido, tostado o en palomitas, y se lo incluía en sopas y guisados. Garcilaso de la Vega[21] nos asegura que de niño sólo comía pan hecho de masa de maíz en dos festividades religiosas en todo el año, y Ruiz de Arce[22] asevera, categórico, que en Perú no se comía "pan". Esto puede reflejar, en parte, diferencias regionales. Aquí encontramos una de las muchas trampas que el lenguaje le tiende al historiador culinario desaprensivo, y una de las muchas formas en que los incas y sus conquistadores europeos se entendían mucho mejor de lo que podemos entender en la actualidad a cualquiera de ellos. Para nosotros, hoy, "pan" significa algo que tiene forma de hogaza, que se puede utilizar para hacer tostadas o emparedados, y que resulta casi indispensable. Para los europeos y los incas del siglo XVI, así como para la mayor parte de la gente del mundo en cualquier época, "pan" eran los carbohidratos básicos. El padre Acosta[23] afirmó que el arroz era el "pan" de los chinos, con lo que no quería decir que se lo amasase, se lo hornease en hogazas o se lo cociese al vapor, envuelto en hojas. Lo que decía era que representaba la principal fuente de energía para la gente de China, como lo era el pan para él, y que sin arroz una comida no era una verdadera comida.

Existía una gran diferencia en la utilización del maíz entre el área andina y

[20] Bartolomé de Las Casas, *Apologética historia*, Madrid, Atlas, 1968 (Biblioteca de Autores Españoles), p. 410.
[21] I. Garcilaso de la Vega, *op. cit.*, v. II, 1945, p 48.
[22] En *Biblioteca peruana*, *op. cit.*, 1968, p. 420.
[23] José de Acosta, *Historia natural y moral de las Indias*, Madrid, Atlas, 1954 (Biblioteca de Autores Españoles, v. 73), p. 109.

Mesoamérica. No sabemos si los métodos andinos de preparación de la chicha aumentaban las cualidades nutricionales del maíz. Los habitantes de Mesoamérica habían descubierto cómo lograrlo, muy eficazmente, mediante un proceso que lleva el enredado nombre de nixtamalización, que consiste en cocer los granos de maíz seco con cal o con alguna otra sustancia química alcalina. Esto cambia los porcentajes de proteína y convierte al maíz tratado en un alimento humano muy superior.[24] Cuando los europeos exportaron la planta de maíz a Europa, sin exportar también este vital paso del proceso, las dietas basadas en el maíz se desacreditaron por llevar a la pelagra y a otras enfermedades carenciales.

Es hora de volver a Cajamarca. Al día siguiente de su primer encuentro con los europeos, Atahualpa concluyó su ayuno y, acompañado por sus nobles, cantantes y bailarines fue, ay, a la plaza de Cajamarca. Allí Vicente de Valverde le soltó una arenga sobre la verdadera religión, y allí fue capturado por Francisco Pizarro en persona; sus nobles fueron asesinados. Era diciembre de 1531 y a Atahualpa sólo le quedaban unos meses de vida. Pero durante su breve cautivero, Pedro Pizarro, un joven medio hermano de Francisco, registró unas cuantas observaciones sobre su forma de vida, que nos proporcionan los últimos párrafos de este artículo.

No existe una descripción precisa de una de las comidas de Atahualpa que pueda compararse con la famosa descripción que hace Bernal Díaz[25] del banquete de Motecuhzoma, la cual, cuando se lee con cuidado, contiene un inquietante exceso de similitudes con los relatos de las comidas reales europeas de la época. El bosquejo que hace Pedro Pizarro[26] de la comida de Atahualpa —que desde luego, y a diferencia de la de Motecuhzoma, tuvo lugar mientras estaba en cautiverio— no menciona ninguna de las mesas y manteles con los que Bernal Díaz procura ennoblecer aún más a Motecuhzoma. Según Pedro Pizarro, Atahualpa se sentaba en un taburete bajo de madera, cubierto con una fina tela. En el suelo, ante él, se esparcían unos juncos verdes, muy delgados, y sobre éstos las nobles damas que le servían colocaban las vasijas de oro, plata y cerámica que contenían su comida. Si algo le resultaba atractivo a Atahualpa, una de las damas se lo acercaba y sostenía el plato en la mano mientras él comía. En los platos había diferentes guisados que combinaban granos, raíces y verduras, así como pescado, carne y chile. Una comida espléndida consistía en tener muchos platos juntos; contar con más de cinco era privilegio de los de nivel muy elevado. No sabemos cuántos platos le servían a Atahualpa. No está en lo correcto Martín de Murúa[27] cuando afirma que: "No se necesitaba quien trinchase, porque cuando la carne se cocía se la cortaba tan finamente y se la disponía en trozos tan pequeños que en la mesa no se requerían siquiera los cuchillos que empleaban", ya

[24] S. H. Katz *et al.*, "Traditional Maize Processing Techniques in the New World", en *Science*, 1974, 184: 765-773.

[25] Bernal Díaz del Castillo, *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*, Madrid, Instituto Gonzalo Fernández de Oviedo, 1982, p. 184-186.

[26] Pedro Pizarro, *op. cit.*, 1978, p. 67.

[27] Martín de Murúa, *Historia general del Perú, origen y descendencia de los incas*, v. II, Madrid, Biblioteca Americana Vetus, 1962, p. 30.

que había también platillos asados y a la parrilla, y los incas comían alimentos con huesos y con mazorcas, como nos lo dirá Pedro Pizarro.[28]

Éste nos cuenta que un día, en su presencia, Atahualpa se llevó un trozo de comida a la boca, y que le cayó una gota que le dejó una mancha. De inmediato le dio la mano a la dama que le estaba sirviendo, se puso de pie y se fue a su cuarto, a cambiarse. Regresó con una prenda gris y sedosa que intrigó tanto a Pedro Pizarro que éste le preguntó de qué estaba hecha. "Está hecha de unos pájaros que vuelan de noche entre Puerto Viejo y Tumbez y que muerden a los indios", fue la respuesta que le dio el Inca, tras lo cual le explicó que la tela estaba hecha de piel de murciélago. Pedro Pizarro quedó atónito, pero es probable que a nosotros nos resulte más interesante la forma en que se deshicieron de la prenda manchada y de los demás restos de la comida de Atahualpa.

Poco después uno de los indios se quejó ante Francisco Pizarro de que habían robado algunas ropas de Atahualpa, y el conquistador le pidió a su joven pariente que lo investigara. Llevaron a Pedro Pizarro[29] a una estructura en la que vio lo que describió como un montón de arcones; cuando preguntó qué contenían le dijeron que en ellos estaba todo lo que había tocado Atahualpa. Contenían las prendas que había usado; al parecer era más extravagante incluso que la reina Isabel I de Inglaterra, quien, aunque era famosa por no usar dos veces la misma prenda, no tenía inconveniente en descoser los ropajes y reciclar los componentes para hacer otros. En los arcones estaban también los junquitos verdes que ponían a sus pies cuando comía, así como los huesos de los animales y las aves que había comido, y las mazorcas de maíz que había tenido en las manos, presumiblemente para comérselas. Cuando Pedro Pizarro preguntó por qué se guardaba tan cuidadosamente todo eso, le dijeron que todo lo que tocaran los nobles, y especialmente el Inca, el hijo del sol, se quemaba una vez al año hasta reducirlo a cenizas, y que éstas se echaban al viento, para que nadie las tocara.

Resulta tentador concluir este artículo con la melancólica imagen de los vientos que arrastran los últimos vestigios de la tradición andina a medida que avanzan los europeos. Por suerte para todos, sería un punto de vista totalmente erróneo. Cualquiera que pudiese ser el dominio europeo en asuntos de política y religión, en el nivel más íntimo y visceral, la tradición andina, y de hecho toda la tradición del Nuevo Mundo, ha conquistado la comida del planeta. Se podría sugerir, incluso, que pronto tendrá aún más influencia en nuestros alimentos. En este momento la dieta del Nuevo Mundo, abrumadoramente basada en granos, vegetales y frutas —en los que los conquistadores consideraban miserables las verduras y frutas— parece estar próxima a lo que las autoridades médicas nos presentan como ideal. ¡Tal vez hasta nos permitan brindar por el triunfo de la dieta del Nuevo Mundo con un dorado copón de chicha!

[28] Pedro Pizarro, *op. cit.*, 1978, p. 67.
[29] *Ibid.*, 1978, p. 68.

BIBLIOGRAFÍA

ACOSTA, José de, *Historia natural y moral de las Indias*, Madrid, Atlas, 1954 (Biblioteca de Autores Españoles, v. 73).

ANTÚÑEZ DE MAYOLO, S., *La nutrición en el Antiguo Perú*, Lima, Banco Central de Reserva del Perú, 1981.

BETANZOS, Juan de, *Suma y narración de los Incas*, Madrid, Atlas, 1987.

Biblioteca peruana, Primera Serie, Lima, Editores Técnicos Asociados, 1968.

CANTÚ, Francesca, *Pedro de Cieza de León e il "Descubrimiento y Conquista del Perú"*, Roma, Istituto Storica Italiana per l'eta Moderna e Contemporanea, 1979.

DÍAZ DEL CASTILLO, Bernal, *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*, Madrid, Instituto Gonzalo Fernández de Oviedo, 1982.

GARCILASO DE LA VEGA, I., *Comentarios reales de los Incas*, Buenos Aires, Emecé, 1945.

GUAMÁN POMA DE AYALA, F., *El primer nueva corónica y buen gobierno*, México, Siglo XXI, 1980.

HOLMBERG, A. R., "Lizard Hunts on the North Coast of Peru", en *Fieldiana*, v. 36, n. 9, 1957.

KATZ, S.H., M.L. HEIDEGER, L.A. VALLEROY, "Traditional Maize Processing Techniques in the New World", en *Science*, 1974, 184: 765-773.

LAS CASAS, Bartolomé de, *Apologética historia*, Madrid, Atlas, 1968 (Biblioteca de Autores Españoles).

MOLINA, Cristóbal de, "Destrucción del Perú", en *Las crónicas de los Molinos*, Lima, 1943 (Los Pequeños Grandes Libros de Historia Americana, Serie I, v. IV).

MURÚA, Martín de, *Historia general del Perú, origen y descendencia de los incas*, Madrid, Biblioteca Americana Vetus, 1962.

PIZARRO, Pedro, "Relación del descubrimiento y conquista de los reinos del Perú", en *Colección de documentos inéditos para la historia de España*, v. V, Madrid, Viuda de Calero, 1844.

———, *Relación del descubrimiento y conquista del Perú,* Lima, Pontificia Universidad Católica del Perú, 1978.

XEREX, Francesco de, "La conquista del Perú e provincia del Cusco", en Giovanni Battista Ramusio, *Navigazioni e Viaggi*, v. VI, Torino, Einaudi, 1988.

ZÁRATE, Agustín de, *The Discovery and Conquest of Peru*, Londres, Penguin, 1968.

INTERCAMBIOS Y TRANSFORMACIONES ALIMENTARIAS EN VENEZUELA COLONIAL: DIVERSIDAD DE PANES Y DE GENTE

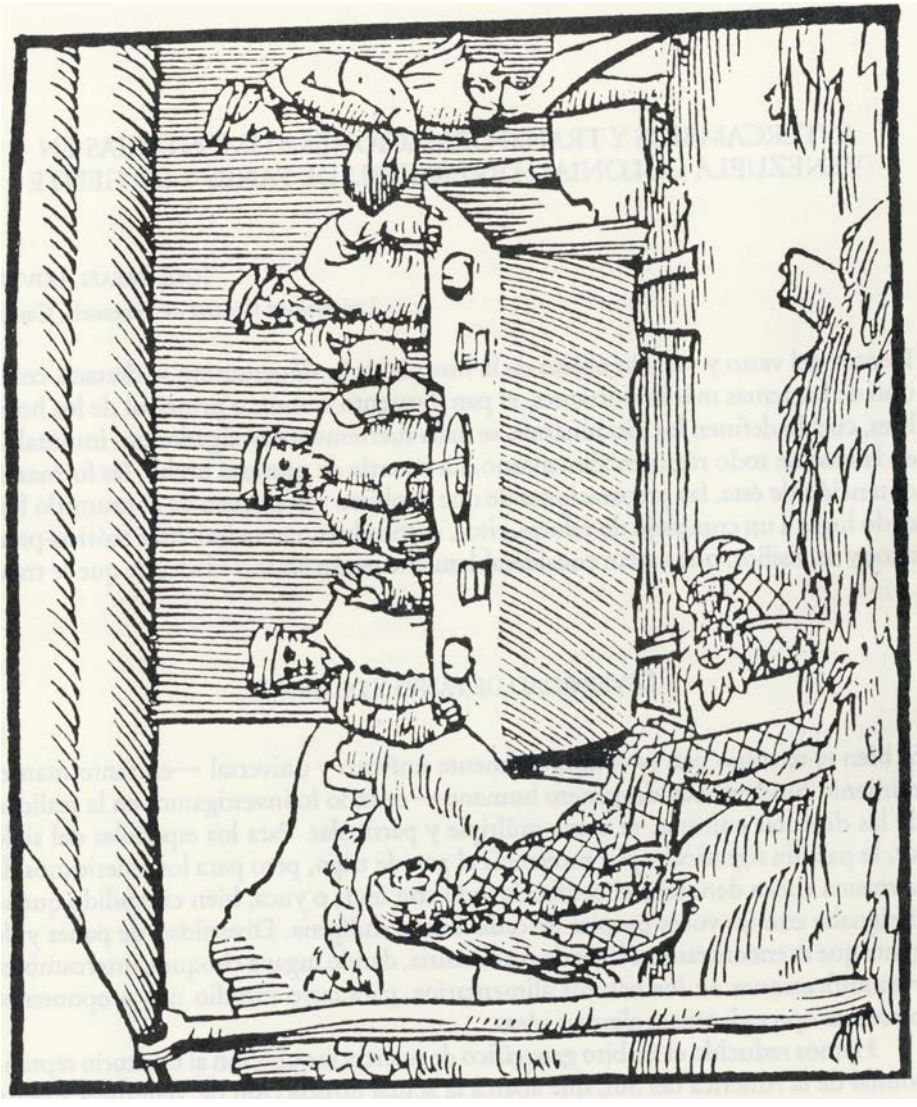
José Rafael Lovera
Universidad Central de Venezuela, Caracas

Dentro del vasto y variado objeto de la historia de la alimentación se destaca, como uno de los temas más importantes, el pan. Sustento común o principal de los hombres, cual lo definen los diccionarios, se halla fuertemente arraigado, casi inmutable, en la base de todo régimen alimentario. La materia de que está hecho, las formas de obtención de ésta, las preparaciones de que es objeto y la manera de consumirlo han dado lugar a un complejo de valores, ritos, costumbres, conocimientos teórico-prácticos y utensilios, que varían considerablemente según las sociedades de que se trate.

Diversidad de panes y de gente

Si bien el término pan es conceptualmente unívoco y universal —en tanto mantenimiento fundamental del género humano— cuando lo investigamos en la realidad de las distintas culturas, se torna múltiple y particular. Para los españoles del siglo XV, la palabra significaba por excelencia el pan de trigo, pero para los americanos de la misma época denotaba el confeccionado con maíz o yuca, bien entendido que se designaba con las voces propias de cada lengua indígena. Diversidad de panes y de gente que se encontraron a fines de esa centuria, dando lugar a choques, intercambios y modificaciones en los hábitos alimentarios, para cuyo estudio nos proponemos presentar apretadamente algunas ideas.

Hemos reducido el ámbito geográfico de nuestra inquisición al territorio septentrional de la América del Sur, que abarca la actual jurisdicción de Venezuela y parte de la de Colombia. Cronológicamente pretendemos abarcar de 1500 a 1800, aproximadamente. Haremos hincapié en indagar las mentalidades que subyacían en los hábitos alimentarios referidos al consumo de pan o, mejor dicho, de los distintos panes, tratando de hallar en último término las representaciones colectivas de la



El primer banquete entre españoles y venezolanos, G. Benzoni, 1572

sociedad criolla o implantada, que terminó por amalgamar a la mayoría de la población que habitó en dicho territorio en las postrimerías del siglo XVIII.[1]

El casabe

La yuca, *Manihoc esculenta Crantz*, es una planta propia de la región tropical americana. Su adaptabilidad climática permite que se dé tanto en las selvas lluviosas como en los terrrenos áridos. Su resistencia al ambiente y a las plagas que normalmente atacan a los vegetales, y la facilidad de su cultivo, realizado por estacas, permitieron que fuese cultivada desde tiempos inmemoriales por los indígenas, en sus conucos o labranzas, mediante el sistema de tala y quema. La siembra de los brotes de la yuca en los terrenos así preparados y la cosecha del tubérculo correspondían a las mujeres quienes, al mismo tiempo, eran las encargadas de confeccionar el casabe.[2]

Consideramos que ha de comenzarse por este pan pues fue el más difundido en la región estudiada. Se trata de una delgada torta de aproximadamente un centímetro de espesor y 60 centímetros de diámetro, con peso de unos 600 gramos, confeccionada con la masa obtenida de la raíz de la yuca, específicamente de su variedad llamada amarga, previamente rallada y exprimida mediante el sebucán, a fin de extraerle la parte líquida contenedora del nocivo ácido cianhídrico. El bagazo resultante se extendía, con ayuda de una espátula, sobre una plancha circular de barro de bordes alzados, expuesta al fuego. Al tomar cierta consistencia por el lado que hacía contacto con el *budare* (nombre dado a dicha plancha), se le daba vuelta para terminar la cocción de manera uniforme. Luego de elaborada, acostumbraban los aborígenes asolearla a fin de lograr su completo secado. Tales procedimientos se han mantenido hasta hoy.[3]

Este pan tenía la ventaja de conservarse por largo tiempo (seis meses o más), siempre que no se mojara. Esto permitió que los aborígenes almacenaran con éxito la fuente de su sustento, e influyó notablemente en su evolución sociocultural. Sin duda el procesamiento de la yuca amarga constituyó uno de los inventos más notables del proto-agricultor americano, pues significó la transformación de una planta venenosa en saludable alimento que ha dado vida a millones de seres humanos desde hace más de 3 000 años.

El nombre de casabe o caçabi con el que los europeos lo denominaron en todos

[1] Para el concepto de mentalidades hemos consultado a: Gastón Bouthoul, *Las mentalidades*, Barcelona, Oikos-tau, 1971, y Alex Muchielli, *Les mentalités*, Paris, Presses Universitaires de France, 1985.

[2] *Cfr.* Mario Sanoja, *Los hombres de la yuca y el maíz*, Caracas, Monte Ávila Editores, 1982, p. 129 y s.

[3] La descripción de este procedimiento se encuentra en las obras de casi todos los cronistas españoles, pudiendo citarse, para el siglo XVI, a Bartolomé de Las Casas, *Apologética historia de Indias*, Madrid, M. Serrano y Sanz, 1909, y Gonzalo Fernández de Oviedo, *Historia general y natural de las Indias, islas y tierra firme del mar océano*, Madrid, José Amador de los Ríos, ed., 1851-1855; para el siglo XVII, a Bernabé Cobo, *Historia del Nuevo Mundo*, Madrid, Ediciones Atlas, 1952, 3 t.; y para la época actual, a Víctor Carrizales, *El cazabe: un legado aborigen*, San Felipe, Venezuela, Ediciones CIEPE, 1984.

los sitios donde lo fueron encontrando, a medida que penetraban en el Nuevo Mundo, es vocablo perteneciente a la lengua de los taínos. En el oriente y sur de Venezuela se le llamaba en tiempos precolombinos "erepa", término que en los vocabularios recogidos por los misioneros aparece como equivalente de alimento, sustento o pan.[4] Sucedió con la voz casabe lo mismo que con la de maíz, también de origen americano: terminó por imponerse y desplazar los muy diversos nombres que al cereal se le daban fuera de las Antillas.

Su consumo se extendía a todas las tierras calientes, predominando sobre el maíz, que si bien era cultivado por muchas tribus de esa zona, no siempre fue objeto de preparaciones equivalentes a pan.

Las investigaciones etnográficas contemporáneas han podido establecer en las etnias americanas supérstites, la existencia de connotaciones mítico-religiosas en la siembra y beneficio de la yuca. Así, por ejemplo, entre los maquiritares de la Amazonia venezolana, la planta es considerada árbol de la vida, y el origen de su cultivo en la Tierra se atribuye a un mono mítico llamado *Kushi* que, a manera de Prometeo, robó el secreto a los dioses y lo transmitió a los hombres.[5] Seguramente los aborígenes precolombinos que practicaban esta vegecultura debieron tener mitos y leyendas relacionados con ella y haberle dado características sagradas, como suele suceder en la historia con las plantas que han servido de sustento básico a los pueblos.

La arepa

En el ámbito de nuestro interés, además de la yuca se cultivó el maíz, *Zea mays L.*, siempre en conucos y mediante el sistema de tala y quema, pero empleando como útil para horadar la tierra, la *chícora* o bastón de sembrar. En las tierras bajas su siembra nunca desplazó la de la yuca amarga; en los valles intermontanos de los Andes, donde no existía la cultura de ese tubérculo, fue el maíz la planta alimenticia por excelencia.[6] Su labranza también estuvo en manos de las mujeres, e igualmente la preparación del pan hecho de su masa: la arepa.

Este pan, en tiempos precolombinos, seguía en importancia al casabe, y consistía en un pequeño bollo circular de masa de maíz, de aproximadamente 1.5 centímetros de grosor y 10 de diámetro y un peso de unos 250 gramos. Para su elaboración se desgranaba la mazorca del cereal, luego en el metate (instrumento formado por una piedra cóncava y una mano más o menos cilíndrica del mismo material) se molían sus granos, previamente remojados, hasta obtener una masa que, posteriormente, se manipulaba en pequeñas porciones con el fin de lograr, chocando las palmas, los bollos o panecillos redondos, que se cocían en una plancha de barro expuesta al

[4] Véase por ejemplo: Julio Platzmann, *Algunas obras raras sobre la lengua cumanagota*, Leipzig, B. G. Teubner, 1888.

[5] *Cfr.* Marc de Civrieux, *El hombre silvestre ante la naturaleza*, Caracas, Monte Ávila Editores, 1974, p. 107 y s.

[6] Sanoja, *op. cit.*, p. 93 y s.

fuego.[7] Esta manera de preparación se mantuvo sin cambios hasta bien entrado el siglo XIX. A diferencia del casabe, la arepa debía consumirse de inmediato porque de lo contrario se endurecía y tendía a enmohecerse con facilidad.

La arepa vendría a corresponder más o menos al *Hoe cake* (pan de azada) que se consumía en tiempos coloniales en los estados sureños de los Estados Unidos, y que recibió este nombre por el procedimiento seguido por los negros esclavos para asar la masa de maíz, reducida a una forma similar a la de la arepa, al calor de la lámina de la azada, expuesta al fuego luego de hincar la parte inferior del astil en tierra, cabe la hoguera.[8]

El nombre de arepa tiene como étimo el vocablo caribe *erepa* que, como vimos antes, servía a las tribus de la familia nombrada para designar más bien el casabe. Es de suponer que su aplicación al pan de maíz y su difusión hayan sido obra de los conquistadores españoles.

Puede afirmarse que el pan consumido con exclusividad por las tribus que habitaban la región andina de Venezuela era la arepa, pues existen ciertos indicios documentales y etnográficos que así lo atestiguan.[9] No obstante, hay pruebas de que en las zonas bajas adyacentes a la cordillera y a sus estribaciones también llegó a consumírselo.[10] El origen del uso del maíz por parte de los indígenas venezolanos debe situarse en Mesoamérica, según las explicaciones más aceptadas; sin embargo, también se ha sostenido que el foco de difusión del cereal pudo haber sido la región andina (Perú-Ecuador-Colombia).[11]

Al igual que con la yuca sucedía con el maíz en el plano mítico-religioso, pues existen indicios de cultos relacionados con su siembra y con la propiciación de su cosecha.[12]

El pan de trigo

El pan de trigo, introducido por los conquistadores españoles, implicó en primer término la experimentación con la siembra de la semilla, que alcanzó éxito sobre todo en las tierras frías; pero también la reproducción de las operaciones de siega y trilla, la implantación de los molinos —que en el caso de la región que nos ocupa

[7] Sobre la preparación de la arepa, consúltese a: A. Mosquera Suárez, "La arepa criolla", en *Archivos Venezolanos de Nutrición*, v. V, diciembre de 1954, n. 2,Caracas, Instituto Nacional de Nutrición, p. 407-423.

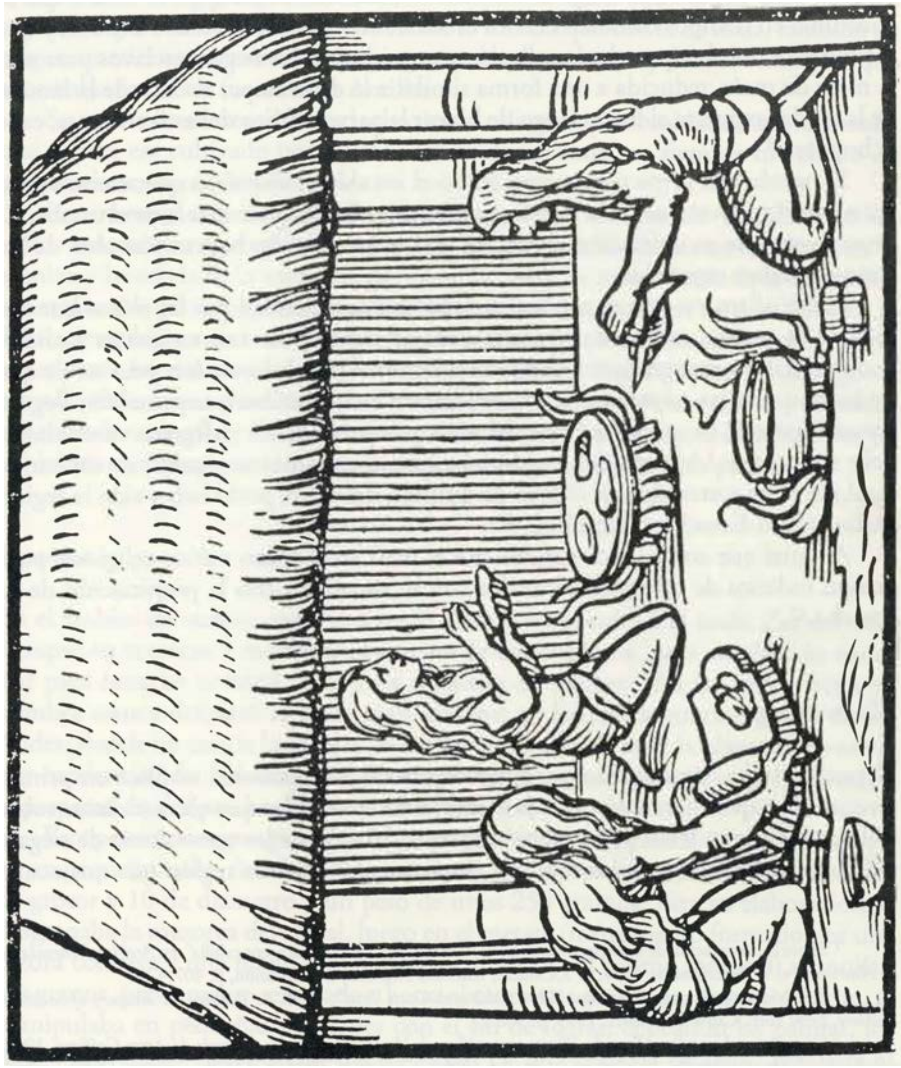
[8] *Cfr.* Marjorie Kinnan Rawlings, "Hoe Cake and Corn Pone", en B. A. Botkins, *A Treasury of Southern Folklore*, New York, Crow Publishers, 1949, p. 568 y s.

[9] Consúltese: Lisandro Alvarado, *Datos etnográficos de Venezuela*, Caracas, Talleres de Artes Gráficas, 1945, y Julio C. Salas, *Etnografía de Venezuela (Estados Mérida, Trujillo y Táchira)*, Mérida, Talleres Gráficos de la Universidad de los Andes, 1956.

[10] *Cfr.* Alfredo Jahn, *Los aborígenes del occidente de Venezuela (su historia, etnografía y afinidades lingüísticas)* Caracas, Litografía y Tipografía del Comercio, 1927.

[11] Sanoja, *op. cit.*, p. 76 y s.

[12] Salas, *op. cit.*, p. 61 y s.



Los venezolanos prehispánicos hacían panes de maíz llamados "arepas". G. Benzoni, 1572

fueron hidráulicos de rueda horizontal o rodezno— y la construcción de hornos. Esta transferencia tecnológica fue iniciada por los españoles desde mediados del siglo XVI, transmitiéndosela a los indios; y llegó a ser tan exitosa en la región centro-occidental de la actual Venezuela, que ya en las últimas décadas de dicha centuria se exportaba harina a otras colonias.[13]

La harina producida por esos molinos primitivos, si bien podía corresponder a la que estaban acostumbrados los conquistadores en España, debió tratarse de un producto muy distinto del que conocemos hoy, pues la moltura de aquellos tiempos, por más cuido que se pusiera en las operaciones de limpieza subsiguientes, debió dar un resultado un tanto basto, que presentaría algunas impurezas.

La hogaza de pan de trigo se elaboraba con harina y agua, añadiéndosele algo de sal, y su cocción se llevaba a efecto en hornos, tal como se hace actualmente. El peso normal exigido por las autoridades coloniales para un bollo de pan era de 10 a 15 onzas, es decir, 280 a 430 gramos aproximadamente.[14]

El procedimiento del horneado constituyó una innovación en América y si bien persistió a lo largo del periodo colonial, llegando incluso a nuestros días, en aquel tiempo se llevaba a efecto en las panaderías o en los amasijos, que pertenecían a unos pocos vecinos de las nacientes ciudades. La presencia del horno en los fogones domésticos fue muy escasa.[15]

El consumo de este pan era casi privativo de los pobladores de los principales núcleos urbanos como Caracas, Valencia, Coro, Barquisimeto, Mérida o Trujillo. Quizá donde mayor difusión tuvo fue en la región andina, pues precisamente en ella fue donde prosperó con más facilidad y continuidad el cereal, llegándose al punto de que allí se preparó la arepa con harina de trigo.[16]

Por ser propio del conquistador militar, el pan de trigo estuvo siempre aureolado por un carácter de superioridad. Desde el punto de vista religioso, también su significación fue fundamental, pues conforme a la religión católica era —y es— el único que puede servir de materia para el sacramento de la Eucaristía.

El proceso socio-histórico del consumo de los panes

Tradicionalmente la historiografía se refiere a tres fases que supuestamente parecen haberse sucedido a lo largo del periodo colonial: descubrimiento, conquista y

[13] Véase: José Rafael Lovera, "El cultivo, beneficio y consumo del trigo en Venezuela colonial" (en curso de publicación). Ponencia presentada en el Coloquio *Encuentro Europa-América: mestizaje y creatividad*, celebrado en Caracas del 30-3 al 3-4-1992, bajo los auspicios de la Universidad Nacional Abierta y la Universidad Complutense.

[14] Este cálculo se hizo promediando el peso del pan de trigo cuyo precio se regulaba mediante las ordenanzas de cabildo en los siglos XVII y XVIII, en Caracas y Valencia. Consúltense las ordenanzas en el *Archivo histórico del Consejo Municipal del Municipio Libertador* (Caracas) y en José Rafael Lovera, *Historia de la alimentación en Venezuela*, Caracas, Monte Ávila Editores, 1988, p. 216.

[15] Véase Lovera, *op. cit.*, p. 129.

[16] Lovera, "El cultivo, beneficio y consumo del trigo en Venezuela…"

colonización. Sin embargo, para los efectos de la historia de los contactos alimentarios, preferimos hablar de dos momentos que si bien se siguen uno al otro, no son excluyentes entre sí, ni se dan simultáneamente en todo el ámbito geográfico.

El primero podría caracterizarse como de mutuo rechazo y violencia; y el segundo, de intentos, por parte del conquistador, de reproducir su patrón alimentario, y de adopción mutua, entre europeos e indígenas, de productos que les eran propios dentro de un proceso que condujo al nacimiento de un régimen alimentario que denominaremos criollo, y que en los documentos dieciochescos es llamado "comer a la manera del país". Por el desfase geográfico en que se dio la ocurrencia de estos momentos, la realidad alimentaria de la región que nos interesa, presentó un alto nivel de contemporaneidad entre los regímenes alimentarios de aborígenes, europeos y criollos.

En tiempos preindustriales —tal es caso de la época que estudiamos— los regímenes alimentarios se caracterizaban por un fuerte apego a la tradición, y por ende, eran de muy difícil modificación. Ese conservadurismo se mostró con más vigor que nunca en la época de los primeros contactos de los aborígenes americanos y los colonizadores europeos, lo que puede explicar la fuerza de los choques originarios a que hicimos referencia.

Mutuos rechazos y violencia

La documentación de este primer momento de la historia alimentaria americana se refiere frecuentemente al repudio con el cual los europeos recién llegados rechazaron los alimentos americanos, y paralelamente a la reacción similar que tuvieron los indígenas respecto de los comestibles europeos. Específicamente, el pan que más repugnó al conquistador fue el casabe. Se lo consideraba insípido y de una textura similar a la del aserrín, de forma que era difícil y enojoso de tragar. De ello probablemente se haya originado el nombre de "pan de palo" con el cual se lo tildó al poco tiempo de habérsele conocido.

Si bien los conquistadores que penetraron por primera vez en la región de nuestro estudio, en gran parte habían estado en las Antillas y, por ende, conocían el casabe, no por ello se habían habituado de buena gana a él. Aun con mayor fuerza hubieron de rechazarlo quienes, carentes de esa experiencia caribeña previa, llegaron a territorio venezolano, como es el caso de los integrantes de las huestes de los Welser, enviadas por dichos banqueros alemanes, para tomar posesión del territorio que temporalmente les había otorgado el emperador Carlos V. Baste recordar la tajante afirmación de Felipe de Hutten en su *Diario* de 1535, al referir cómo, en su entrada a Barquisimeto, "no había otra cosa que yuca y maíz, alimentos que no sólo hacen daño a los enfermos, sino también a los sanos que no están acostumbrados a tal comida".[17]

[17] Citado en Lovera, *Historia de la alimentación en Venezuela*, p. 47.

Pese al disgusto que les producía al comienzo el casabe, los conquistadores comprendieron las ventajas que significaba disponer de él, tanto por lo liviano de su acarreo, como por su larga duración; y, mal de su grado, lo adoptaron transitoriamente como bastimento de la hueste, e incluso aprendieron el procesamiento de la yuca amarga, como lo testimonia Fray Pedro de Aguado.[18]

A medida que avanzaba el frente de la conquista y de la evangelización se reproducía el rechazo de que hablamos. En 1653 se quejaba un misionero capuchino de que en la tierra de los indios cumanagotos y píritus (región oriental de la actual Venezuela): "No hay pan, vino, azeyte, carne, ni otros alimentos semejantes con que se sustenta la vida humana en Europa, y a la que los dichos padres, como todos generalmente están acostumbrados, y es necesario sustentarse con un poco de pan de maíz o de raíz de yuca." [19]

En el siglo XVIII hallamos afirmaciones similares sobre el casabe, como la del padre Gilij, acérrimo enemigo suyo, que lo calificaba de "pan de hambre", insistiendo en llamarlo el "odiado casabe".[20] Esta aversión generalizada ha dejado su rastro en el antiguo refrán venezolano recogido por Santos Erminy Arismendi: "Indio no es gente, ni casabe es pan".[21]

El maíz podría decirse que fue considerado algo mejor que la yuca, pero en ningún caso se le conceptuó como de igual calidad que el trigo. El padre Joseph de Acosta, afirmaba que: "El grano de maíz, en fuerza y sustento, pienso que no es inferior al trigo", y consideraba las arepas como manjar más regalado que la mazorca tostada; no obstante, concluía sus consideraciones sobre el asunto, diciendo: "En fin repartió el Criador a todas partes su gobierno; a este orbe dio el trigo que es el principal sustento de los hombres; a aquel de Indias dio el maíz, que tras el trigo tiene el segundo lugar, para sustento de hombres y animales".[22] Con lo cual consagraba por escrito el común sentir de los conquistadores, que colocaban el cereal americano por debajo del europeo, empleando tales términos que transmiten la impresión de tratarse de una jerarquía impuesta por la divinidad.

El padre Bernabé Cobo, en el siglo XVII, se refirió largamente en su *Historia del Nuevo Mundo*, a las diversas preparaciones que aplicaban los indígenas al maíz y, al mencionar las arepas, que explica son especie de "tortillas tan gruesas como un dedo", advierte que se han de comer calientes "porque, enfriándose, se ponen correosas como cuero mojado y son desabridas".[23] Esta opinión parecen haberla mantenido los

[18] Citado por Lovera, *op. cit.*, p. 48.

[19] Fray Froilán de Ríonegro, ed., *Relaciones de las misiones de los P.P. capuchinos en las antiguas provincias españolas, hoy República de Venezuela (1650-1817)*, Sevilla, Tipografía Zarzuela, 1918, t. 1, p. 17. En esta recopilación documental hay más testimonios acerca del referido repudio, tal como puede verificarse consultando el índice analítico publicado en el tomo segundo de la misma (Sevilla, Tipografía La Exposición, 1918).

[20] Véase Lovera, *op. cit.*, p. 72.

[21] *Refranes que se oyen y dicen en Venezuela*, Madrid, Editorial Oceánica, sf., p. 57.

[22] Fr. J. Acosta, *Historia natural y moral de las Indias*, Madrid, Ramón Anglés Impresor, 1894, t. I, p. 358 y s.

[23] *Op. cit.*, p. 161.

chapetones —como llamaban a los españoles recién llegados a América—, después de su primer contacto con el maíz.

El rechazo de los alimentos europeos por los indígenas es referido gráficamente por Girolamo Benzoni al narrar una comida ofrecida por los españoles a unos caciques de Tierra Firme, al decir: "la mayor parte de lo que les era servido la tiraban a sus siervos los cuales estaban sentados en el suelo, cerca de la mesa y éstos a su vez, riéndose de tal comida, la arrojaban a los perros".[24]

No disponemos de testimonios que se refieran expresamente a la conducta asumida por los indígenas al probar por primera vez el pan de trigo, pero las repetidas menciones al rechazo que genéricamente tuvieron en un principio por los comestibles de los conquistadores, y el hecho bien documentado de que perseveraron en su hábito de consumir yuca y maíz, permite presumir al menos que el pan de trigo no fue del total agrado de los americanos.

Transferencias y adopciones

En un segundo momento, como puede deducirse de las fuentes, los conquistadores, casi inmediatamente después de fundar las ciudades, experimentaron con la siembra del trigo, y donde prosperó este cereal hicieron los esfuerzos necesarios para obtener harina y elaborar pan. Tal sucedió, sobre todo, en las zonas frías y aun en las semi-cálidas, que se encuentran a lo largo del arco, que de oeste a este, forman la cordillera andina y sus estribaciones costeras hasta el valle de Caracas. Llegó en estos sitios a tener tal éxito el cereal que, a breve plazo —fines del siglo XVI—, se obtuvieron abundantes excedentes que convirtieron a las harinas en el renglón principal de comercio entre las nacientes ciudades venezolanas y las principales Antillas y Cartagena de Indias.[25]

La próspera actividad mercantil de aquellos años supuso el transplante de las técnicas agrícolas de la España medieval y del proceso europeo de panificación. En las ordenanzas de Mérida del siglo XVII, relativas al trabajo de indígenas, se reglamentaron con especificidad las diversas labores relacionadas con esa transferencia tecnológica.[26]

En las tierras cálidas donde no prosperó el trigo y, sobre todo en el medio rural, los conquistadores españoles se resignaron a comer pan de maíz o casabe, y con el tiempo se fueron acostumbrando a él. De allí las repetidas instancias de los encomenderos solicitando se mantuviese la servidumbre personal de los indígenas, que aplicaban al trabajo doméstico, llegándose a decir en una de esas peticiones: "que si

[24] Girolamo Benzoni, *La historia del Mundo Nuevo*, Caracas, Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, 1967, p. 146.

[25] Lovera, "El cultivo, beneficio y consumo del trigo..."

[26] *Fuero indígena venezolano (Parte I: Periodo de la Colonia, 1552-1775)*, Caracas, Ministerio de Justicia, 1954, p. 130 y s.

les faltaba quien les hiciese una arepa o un poco de casabe, cómo podrán pasar su mujer y sus hijos".[27]

En cambio, dentro de las principales ciudades, cuando decayó la producción de trigo —circunstancia que ocurrió a mediados del siglo XVII— se optó por la importación de harina que comenzó a tener verdadero auge a partir del establecimiento, en la primera mitad del siglo XVIII, de la Compañía Guipuzcoana, monopolizadora del comercio de ese renglón. No cesó, aun después de extinguida esa sociedad mercantil, de incrementarse dicha importación, a un ritmo análogo al del crecimiento demográfico de los núcleos urbanos.[28]

En 1810, un criollo, habitante de tierra caliente, refiriéndose a la persistencia del consumo del cereal europeo afirmaba que "sólo la preocupación, la costumbre, la vanidad o el luxo" podían hacer preferir el trigo al maíz.[29] Pero no sólo se trataba de esos factores, pues también contribuía a mantener la superioridad que se atribuía al trigo, el dogma religioso consagrado por los prelados que se ocuparon, en tratados y cánones, de fijarlo en forma indubitable. Quizá un buen ejemplo sea el catecismo aprobado por el Sínodo Diocesano celebrado en Caracas en 1687, en cuyo capítulo dedicado a la Eucaristía, concebido en forma de diálogo entre el sacerdote y el neófito, puede leerse:

> P. ¿Qué cosa es la Eucaristía?
> R. Son las especies de pan y vino consagradas que contienen en sí el verdadero cuerpo y sangre de Cristo. y de seguidas:
> P. ¿De qué materia se hace la consagración de estas especies?
> R. De verdadero pan, hecho de harina de trigo y agua, y de verdadero vino de uvas.[30]

Salta a la vista la presencia de una ideología alimentaria, según la cual había un solo pan verdadero y, por fuerza de la deducción, otros panes falsos. La cuidada terminología con la que los canonistas se expresan en este texto, nos devela de un golpe la existencia, en la mentalidad de los conquistadores, de una jerarquía alimentaria que, en el plano religioso, tenía carácter dogmático. Decía Tomás López Medel, que fue oidor de las audiencias de Guatemala y Santa Fe, en su curioso tratado *De los tres elementos*, que durante el siglo XVI —él escribía en 1573— se había planteado

[27] Ambrosio Perera, *Historia de la organización de pueblos antiguos de Venezuela*, Madrid, Imprenta Juan Bravo, 1964, t. II, p. 179.

[28] Las magnitudes del incremento de la importación de harina de trigo a la Capitanía General de Venezuela pueden consultarse en: Lovera, *Historia de la alimentación en Venezuela*, p. 126 y s. La tendencia que allí se comprueba no cesó durante el siglo XIX, y en nuestra centuria, el consumo de ese producto sobrepasó al del maíz, creándose una total dependencia de las importaciones en dicho rubro, como puede constatarse en: Werner Jaffé (comp.), *Los cereales en el patrón alimentario del venezolano*, Caracas, Centro de Biología Experimental de la Universidad Central de Venezuela, 1986.

[29] José Ignacio de Pombo, "Informe del Real Consulado de Cartagena de Indias a la Suprema Junta Provincial de la misma", en Sergio Elías Ortiz, *Escritos de dos economistas coloniales*, Bogotá, Talleres Gráficos del Banco de la República, 1965, p. 218.

[30] Véase: Manuel Gutiérrez de Arce, *Apéndices a El Sínodo Diocesano de Santiago de León de Caracas de 1687*, Caracas, Academia Nacional de la Historia, 1975, v. 125, p. 58.

el punto teológico de si, faltando el trigo en algún lugar de América, como solía suceder al principio con frecuencia, podría sustituírselo por el maíz a los fines eucarísticos.[31] En efecto, esta cuestión canónica fue objeto de estudio por los eclesiásticos como se evidencia en el uso del adjetivo "verdadero" por parte del Sínodo caraqueño, que a todas luces tiene el cariz de aclaratoria firme para despejar cualquier duda. Además, se encuentran vestigios de haberse discutido el asunto, pues en muchas obras escritas por los teólogos de la época hay sección especial dedicada a la materia prima que debía usarse para el sacramento, y señaladamente se prohíbe en dichos textos el maíz.[32]

Conclusiones

De esta somera revisión de los panes que se usaron en Venezuela colonial, puede inferirse:

1) Que en el plano de la elaboración de los panes no hubo mestizaje alguno, pues no se mezclaron sus ingredientes básicos como para dar nacimiento a un nuevo tipo de pan; y que los tres panes a que nos hemos referido continuaron preparándose según los métodos usados antes del contacto cultural.

2) Que hubo modificaciones de los hábitos alimentarios de los europeos, al aceptar ellos panes que les eran ajenos, pero esta adopción sucedió en la medida en que se les hizo imposible trasplantar el cereal de su sustento fundamental.

3) Que paralelamente al proceso de formación de la sociedad criolla, se originó una jerarquía alimentaria en cuya cúspide se situaba el trigo, seguido por el maíz y en último término por la yuca.

4) Que no obstante la generalización, en el plano cuantitativo, del uso del pan de maíz o del casabe por la sociedad criolla, desde el punto de vista cualitativo permaneció incólume la referida jerarquía en la mentalidad de esa sociedad.

5) Que esa mentalidad es uno de los factores que permite explicar la creciente importación de harina de trigo a la Capitanía General de Venezuela, desde comienzos del siglo XVIII.

Podría resumirse el proceso diciendo que la sociedad mestiza cayó desde la época colonial en lo que podríamos llamar la trampa del trigo, si atendemos a que el cultivo de este cereal fue en acelerada disminución y la dependencia del mismo en vigoroso aumento. Piénsese que en nuestros días, cuando el proceso de urbanización ha llegado a su apogeo, el cereal más consumido es el trigo, y en este renglón nuestra sociedad depende en un cien por ciento de las importaciones.

[31] A. López Medel, *De los tres elementos. Tratado sobre la naturaleza y el hombre del Nuevo Mundo*, Madrid, Alianza Editorial, 1990.

[32] Véase la exposición doctrinal y las citas de varios teólogos en Cristóbal Delgadillo, *Tractatus de venerabile Evcharistiae Mysterio*, Alcalá de Henares, Marías Fernández, 1660, p. 255.

BIBLIOGRAFÍA

ACOSTA, Fr. Joseph., *Historia natural y moral de las Indias*, Madrid, Ramón Ángeles Impresor, 1894, t. I.

ALVARADO, Lisandro, *Datos etnográficos de Venezuela*, Caracas, Talleres de Artes Gráficas, 1945.

ANÓNIMO, *Refranes que se oyen y dicen en Venezuela*, Madrid, Editorial Oceánica, sf.

ARCHIVO HISTÓRICO DEL CONSEJO MUNICIPAL DEL MUNICIPIO LIBERTADOR, Caracas.

BENZONI, Girolamo, *La historia del Mundo Nuevo*, Caracas, Biblioteca de la Academia Nacional de Historia, 1967.

BOTKINGS, B.A., *A Treasury of Southern Folklore*, New York, Crown Publishers, 1949.

BOUTHOUL, Gastón, *Las mentalidades*, Barcelona, Oilos-tau, 1971.

CARRIZALES, Víctor, *El cazabe: un legado aborigen*, San Felipe, Venezuela, Ediciones CIEPE, 1984.

CIVRIEUX, Marc de, *El hombre silvestre ante la naturaleza*, Caracas, Monte Ávila Editores, 1974.

DELGADILLO, Cristóbal, *Tractatus de venerabile Evcharistiae Mysterio*, Alcalá de Henares, Maríae Fernández, 1660.

ELÍAS ORTIZ, Sergio, *Escritos de dos economistas coloniales*, Bogotá, Talleres Gráficos del Banco de la República, 1965.

FERNÁNDEZ DE OVIEDO, G., *Historia general y natural de las Indias, islas y tierra firme del mar océano*, edición por José Amador de los Ríos, Madrid, 1851-1855.

GUTIÉRREZ DE ARCE, Manuel, *Apéndices a El Sínodo Diocesano de Santiago de León de Caracas de 1687*, v. 125, Caracas, Academia Nacional de la Historia, 1975.

JAFFÉ, Werner, comp., *Los cereales en el patrón alimentario del venezolano*, Caracas, Centro de Biología Experimental de la Universidad Central de Venezuela, 1986.

JAHN, Alfredo, *Los aborígenes del occidente de Venezuela (su historia, etnografía y afinidades lingüísticas)*, Caracas, Litografía y Tipografía del Comercio, 1927.

LAS CASAS, Bartolomé de, *Apologética historia de Indias*, Madrid, M. Serrano y Sanz, 1909.

LÓPEZ MEDEL, A., *De los tres elementos. Tratado sobre la naturaleza y el hombre del Nuevo Mundo*, Madrid, Alianza Editorial, 1990.

LOVERA, José Rafael, *Historia de la alimentación en Venezuela*, Caracas, Monte Ávila Editores, 1988.

———, "El cultivo, beneficio y consumo del trigo en Venezuela colonial", en *Encuentro Europa-América: mestizaje y creatividad*, Caracas (en prensa).

MOSQUERA SUÁREZ, A., "La arepa criolla", en *Archivos venezolanos de nutrición*, v. V, n. 2, diciembre de 1954, Caracas, Instituto Nacional de Nutrición.

MUCHIELLI, Alex, *Les mentalités*, Paris, Presses Universitaires de France, 1985.

ORDENANZAS DE MÉRIDA, *Fuero indígena venezolano (Parte I: Periodo de la Colonia, 1552-1775),* Caracas, Ministerio de Justicia, 1954.

PERERA, Ambrosio, *Historia de la organización de pueblos antiguos de Venezuela*, Madrid, Imprenta Juan Bravo, 1964, t. II.

PLATZMANN, Julio, *Algunas obras raras sobre la lengua cumanagota*, Leipzig, B. G. Teubner, 1888.

POMBO, José Ignacio de, "Informe del Real Consulado de Cartagena de Indias a la Suprema Junta Provincial de la misma", en Sergio Elías Ortiz, *Escritos de dos economistas coloniales*, Bogotá, Talleres Gráficos del Banco de la República, 1965.

RAWLINGS, Marjorie Kinman, "Hoe Cake and Corn Pone", en B. A. Botkins, comp., *A Treasury of Southern Folklore*, New York, Crown Publishers, 1949.

RÍONEGRO, fr. Froilán de (ed.), *Relaciones de las Misiones de los P.P. capuchinos en las antiguas provincias españolas, hoy República de Venezuela (1650-1817),* Sevilla, Tipografía Zarzuela, 1918, t. I.

SALAS, Julio C., *Etnografía de Venezuela (Estados Mérida, Trujillo y Táchira),* Mérida, Talleres Gráficos de la Universidad de los Andes, 1956.

SANOJA, Mario, *Los hombres de la yuca y el maíz*, Caracas, Monte Ávila Editores, 1982.

LA COMIDA CUBANA

Marta Vesa Figueras
Instituto Cubano de Investigaciones y
Orientación de la Demanda Interna

El encuentro de dos comidas

Asomarse a los cronistas de Indias informa del carácter dramático del encuentro de las dos comidas, si bien generalmente estos episodios suelen no recordarse a pesar de estar ahí, tutelando el inicio de la historia del continente.

Presentamos pues a ustedes las credenciales oficiales de una cocina de América, la cubana, un quehacer que comienza a engendrarse con la llegada a la isla de Diego Velázquez en 1512, al pie de aquel exacto encuentro de dos culturas y de dos comidas, que ocurrió en el Caribe insular. Lo primero que necesitaron obtener de los aborígenes los tripulantes que dejó Colón en la Española, fue la comida.

En cuanto a las comidas, debemos convenir que en nuestras islas se pescaba y cazaba sin agobios; se sembraban maíz y yuca; había gran variedad de frutas, en las lagunas y ríos, varios peces y mariscos, y un clima que no necesitaba la cautela del almacenamiento. La humedad y el calor conspiraban contra esa necesidad, pues se dañaba rápidamente el grano así conservado, al menos en Cuba era así.

Nuestros arawacos, hombres del Neolítico, eran hombres y mujeres esbeltos, y ante todo, eran frugales. Un español comía en un día lo que una numerosa familia indígena en una semana o más. Los alimentos desaparecieron velozmente para todos y los visitantes iniciaron represalias, pensando que se los ocultaban o los negaban en respuesta al tipo de trabajo que les habían impuesto. Esto se repitió en Jamaica y en los lugares de Tierra Firme, donde llegaron españoles a remontar territorios entrando por el Caribe. Lo mismo sucedió más tarde a los que acompañaron a Mendoza o a Almagro, hasta el mismo Cortés en su viaje a Honduras. También se toparon con hombres practicando la antropofagia entre ellos mismos. ¿Acaso el primer y gran tormento de Cabeza de Vaca no fue aquella dieta de tunas y harina de

maíz que amenazó matarlo con más seguridad que un accidente o un incidente con los aborígenes?

Cuando estos españoles, que venían por oro y no a sembrar, mataban, no se percataban que estaban eliminando al mismo tiempo al que sembraba, cazaba y pescaba, además de cocinar. Llegó el momento en que no hubo comida para nadie. El trigo que llegaba esporádicamente desde España no era para los arawacos, ni tampoco les servía; sometidos a trabajos extenuantes y sin comer, morían rápidamente o se suicidaban.

La Española vio disminuir su población aborigen en tal magnitud y en tan poco tiempo que aún en vida de Isabel la Católica se concedieron permisos para hacer razzias en las costas vecinas y capturar indígenas para explotar las tierras. El encuentro de dos mundos fue una confrontación en que las comidas enseñaron un rostro siniestro a todos, conquistados y conquistadores.

Todo lo que se desprendió como subproducto o consecuencia lógica de este modo de pensar y actuar, calimbó la historia de América. En el Caribe en general ha quedado como una marca aún indeleble en las estructuras económicas, y sus consecuencias no son algo fácil de extirpar, aun con una radical reforma agraria. Al oro le sucedió el latifundio: todo era concentrarse primero en la ganadería, después en la agricultura comercial como el tabaco, el café, el azúcar y el algodón, con déficit permanente en la agricultura de subsistencia. Esto trajo la importación de alimentos como actitud natural, histórica y dependiente.

Hoy día, cuando en un país como Cuba, que no tiene extensión para ser cerealista, se consumen en elevadas magnitudes tres cereales, dos de ellos exóticos (trigo y arroz), podemos apreciar en toda su irracionalidad importadora el verdadero saldo oneroso del encuentro de dos comidas en una dimensión que ofrece la perspectiva de 500 años.

Otro sesgo en nuestra herencia es que, al no tener nuestros aborígenes una alta cultura agrícola, las técnicas pasaban de patrones a siervos y de éstos a sus hijos, por lo tanto, la manera europea de sembrar fue nefasta. Dice Julio Le Riverend: "Los cultivos eran extensivos y salvo excepción, excluyentes de todos los demás".[1] Esa sabiduría del indio mexicano de intercalar frijoles en las siembras de maíz, no se concebía en Cuba. Los peones agrícolas más pobres sembraban sus *malangas* y yucas en los caminos o guardarrayas, en trozos elevados donde no llegaban la caña u otros cultivos. Quizás nunca intercalaron los cultivos por no ser suya la tierra.

Por eso, cuando hoy se conoce que le quitamos cientos de hectáreas a la caña para sembrar soya y tener nuestro aceite, nos estimula y cuando se informa que vamos a comenzar a sembrar frijoles intercalados en la caña, ya estamos seguros que es el momento de desembarazarnos de la "costra tenaz del coloniaje".

Importaremos trigo siempre, no sólo por ser un gran nutriente. En los estudios

[1] Julio Le Riverend, *Historia económica de Cuba*, La Habana, Editorial Pueblo y Educación, 1981, p. 163, primera reimpresión de la cuarta edición de 1974.

Ambiente caribeño en el siglo XVI, según G. Benzoni, 1572

de elasticidad de nuestros alimentos, siempre que hay abundancia de viandas, disminuye el consumo de pan de trigo y de arroz. Al contrario, cuando faltan las viandas por sequías u otras contingencias, el trigo suple ese desabastecimiento. De todos modos, en esta época el autoconsumo al cien por ciento en una nación es irreal, casi una utopía.

La tercera comida

En Tierra Firme, desmanteladas las culturas aborígenes, quedaron los alimentos y la cocina como el áncora de la raza misma. Los sobrevivientes hallaron en su patrón alimentario autóctono la salvación física y con ello la conservación de su cultura, es decir, la resistencia.

En el Caribe nuestros indígenas neolíticos, ante la confrontación depredadora sencillamente desaparecieron. Mientras América comenzó a exportar su fabulosa flora, en Cuba se comenzaron a importar y aclimatar vegetales africanos, aparte de iniciarse el acarreo de trigo, vinos, aceite de oliva y otros productos para los españoles.

Actualmente se conoce que trasladar y someter africanos de clases populares a la dieta urbana europea les provoca carencias que pueden llegar a ser graves. El patrón alimentario de cada pueblo entraña profundas raíces y repercusiones en la salud al ser violentado abruptamente por largo tiempo. Cita Louis J. Lebret a un biólogo peruano en 1954: "Si hiciéramos referencia a los mínimos alimenticios generalmente aceptados, todos los indios de los Andes ya estarían muertos. Y, no obstante, se les ve trepar a las montañas por los lugares de mayor pendiente, cosa que no hacen los alpinistas europeos o americanos. Un alpinista americano lo intentó y al llegar a los 5 000 metros, murió".[2]

En cada cultura, en correspondencia a las necesidades de alimentación, se encuentra la función de las condiciones climáticas, del trabajo que hay que realizar, de su distribución según las estaciones y, finalmente, la acomodación hereditaria de los organismos. En el Caribe, la supervivencia y el hallazgo de una dieta nacional llevó 400 años y fue uno de los desafíos más notables de nuestra historia, si bien es una historia silenciosa y ágrafa, imposible de hallar en algunos periodos. En Cuba se obtiene un patrón alimentario de la fusión de la dieta de dos etnias importadas, la española y la africana, junto con los restos del modesto patrón arawaco.

Si bien nuestros indígenas sólo sembraban yuca y maíz, disponían de una flora autóctona abundante en frutas y tubérculos silvestres, también de gran variedad de proteína animal provista por crustáceos, moluscos, peces de mar y agua dulce, reptiles como los saurios y quelonios, roedores gigantes como la jutía, y mamíferos como el sirénido manatí; además, contaban con patos y otras aves. En el *Espejo de paciencia* de 1608, se entiende que los primeros europeos utilizaban esas fuentes proteicas,

[2] Louis Joseph Lebret, *Dinámica concreta del desarrollo*, Barcelona, Editorial Herder, 1969, p. 58.

además aclimataron aves de corral, ganado vacuno, cerdos y caballos, todos los cuales se desarrollaron colosalmente.[3] Cuba se hizo un gigante ganadero y en pocos años la carne de puerco sería la proteína favorita del patrón cubano y además, daba grasa. Para mejor alimentar a los africanos, se aclimataron ñames, *malangas*, variedades de plátanos y el quimbombó; además, se trajo la gallina de guinea. Estas terceras comidas se soldaron al patrón alimentario cubano desde los orígenes de nuestra sociedad.

Si al maíz y a las viandas citadas les añadimos el autóctono boniato, los frijoles mexicanos, el arroz, el ají y el tomate, tendremos los alimentos mínimos de la dieta vegetal de los cubanos a principios de siglo. Si agregamos el ajo, la cebolla, el comino, el orégano y, para la población urbana, el trigo, tendremos representadas América, África y Europa en la dieta cubana. El casabe arawaco, lo único que quedó intacto de esa cultura, al convertirse en la galleta de los marineros y los expedicionarios del siglo XVI, fue la primera industria totalmente cubana por siglos. Otra aberración de los españoles en Cuba fue la de no sembrar el maíz para alimento humano, sólo como forraje para su ganadería extensiva durante los siglos XVII y XVIII. Se importaba este grano de México para el consumo de la gente muy pobre o para los "guachinangos".[4]

El maíz fue aclimatado tempranamente en África. Los asentistas holandeses tenían menor mortalidad en sus barcos negreros, pues entre otras medidas de carácter higiénico, alimentaban a los negros durante la travesía con maíz.[5] La atroz esclavitud del siglo XIX nos devolvió el cultivo extensivo del maíz como alimento humano, aunque en esos momentos fue comida para esclavos, como al principio lo fue para bestias.

En resumen: tres culturas y tres comidas van a reunirse en una sola cazuela y ser cocinadas por manos oscuras. De ahora en adelante, será una "forma de cocinar" lo que traduzca en una cultura específica esa reunión de alimentos.

Ajiaco: cocina, alimento, historia y cultura

Los alimentos solos no dicen mucho, pero una receta, por ejemplo la del "ajiaco", es capaz de proyectar la mini-historia de Cuba con sólo seguir su evolución. Para que el ajiaco fuese cubano, pasaron más de 300 años y para que llegara a ser el plato nacional, fueron necesarias guerras, inclusive.

Al comenzar el siglo XIX un ajiaco, según la receta "oficial" publicada, era un plato hipertrofiado. En una cazuela iban a parar carne salada, aguja de puerco, carne de vaca, tocineta y tasajo de vaca, garbanzos, yuca, malanga, boniato, plátanos

[3] Cintio Vitier, *Espejo de paciencia*, La Habana, Comisión Nacional Cubana de la UNESCO, 1962, p. 81.

[4] Nicolás Jospeh Ribera, *Descripción de la Isla de Cuba*, La Habana, Editorial de Ciencias Sociales, 1975, p. 131. Este informe se redactó en 1757 y se señala lo que podía sembrarse pues rendía mucho, pero no lo hacían. El cacao se importaba de Caracas o Cartagena. Por esa época el trigo estaba aclimatado al ambiente local, pero tampoco se sembraba, sino que se importaba de Veracruz, p. 95.

[5] Richard Hart, *Esclavos que abolieron la esclavitud*, La Habana, Casa de las Américas, 1984, p. 65-68.

pintones, chayote, berenjena, maíz, calabaza y papas, toda clase de especias, tanto secas como frescas, azafrán y zumo de limón o naranja agria.[6] A su caldo, aparte, se le podía añadir sémola para hacer otras sopas.[7]

Al ajiaco cubanizado le quedaron aguja o cabeza de puerco y el tasajo, mientras este alimento se importó para campesinos y pobres sin refrigeracion doméstica. Por lo tanto, la carne de puerco o de vaca figuran en la receta en zonas urbanas después de 1940. La receta también lleva yuca, malanga, boniato, ñame (opcional en el occidente), mientras que el maíz, la papa y la calabaza son optativas. Agua, grasa, ajo, ají, cebolla, buen tomate, orégano o comino y sal completan la receta. Se deja hervir largo tiempo hasta que las viandas queden casi desbaratadas.

Después de 1962, cuando alguien reunía yuca, malanga y boniato, es decir, el sustrato mínimo del ajiaco, aún sin maíz y utilizando pollo como sustancia, hacía un "ajiaquito", como decimos las cubanas. Lo decisivo son las viandas y el sofrito.

En otros tiempos, al ajiaco españolizado u "oficial" debía corresponderle una versión folklórica menos densa y menos cara, pues las referencias sobre este plato lo presentan siempre como comida de pobres, aunque gustada por todos, sin distingo de clases. En las mesas ricas podía llevar todo lo oficial, pero en el pueblo se debía hacer diezmado o lo que llamaban un "mal ajiaco".[8]

Los esclavos antes de 1789 o antes del *boom* azucarero-cafetalero, conocieron otra esclavitud en cuanto estaban concentrados en su mayor parte en la zona urbana, donde desempeñaban todas las ocupaciones útiles de la colonia, siendo casi un proletariado colonial.[9] Tenían relativas facilidades para la manumisión, y el régimen de coartación por el cual sus amos los alquilaban para toda clase de trabajos, hasta la prostitución, o los propios esclavos se dedicaban a ejercer oficios y le daban parte de sus utilidades al amo, o podían reintegrarle lo pagado y obtener la libertad. El africano fue de rápida adaptación al medio, entre otros motivos por tener en Cuba parte de sus alimentos y un clima similar.

En los ingenios de la época, muy artesanales, los esclavos tenían conucos y chozas individuales, criaban puercos, sembraban diversos frutos y los vendían en el mercado. Era un régimen semi-patriarcal. Es de suponer que hubiesen las clásicas dos culturas, dos patrones alimentarios y dos cocinas.

¿Cómo era la cocina folklórica o de la resistencia o "anti-oficial" como la definiera lúcidamente Gramsci?[10] Desde el siglo XVI, el oficio de cocinero doméstico y de los mesones lo ejercía más tarde o más temprano, un negro o un mestizo. El mestizaje era intenso, pero la piel oscura todavía no era considerada como peligrosa, pues el

[6] Frederika Bremer, *Cartas desde Cuba*, La Habana, Editorial Arte y Literatura, 1980, p. 56. El cultivo de la papa fue tardío; fue reportado en Matanzas hasta 1851.

[7] Evangelina Chio, "Antiguas recetas", en *Revolución y cultura*, n. 9, La Habana, 1986.

[8] José Luciano Franco, *Comercio clandestino de esclavos*, La Habana, Editorial de Ciencias Sociales, 1980, p. 220. Cita al costumbrista cubano Álvaro de la Iglesia: "más pobre que las ratas, saltando muy a menudo, de un lunes a un miércoles sin tropezar con un mal ajiaco".

[9] Julio Le Riverend, *op. cit.*, 1981, p. 86.

[10] Antonio Gramsci, *Literatura y vida nacional*, Argentina, Editorial Lautaro, 1961, p. 239-246.

56 por ciento de la población en la colonia era de piel blanca, según el censo de 1774. En ese toma y daca tan intenso del periodo es altamente probable que la cocina oficial española estuviere penetrada por elementos africanos que la hacían "criolla". A fines del siglo XVIII ya estaba perfilada la separación cultural entre blancos, españoles y cubanos. El gran ideólogo de la burguesía cubana, Arango y Parreño, era un hombre del siglo XVIII, ya que vivió de 1765-1837.

Nuestra hipótesis es que la "desespañolización" del ajiaco es producto de la plantación y del ingenio brutal del siglo XIX, es decir, en los primeros 30 años del siglo. Por otro lado, entre 1789 y 1865 ingresaron al país 467 288 esclavos destinados, la gran mayoría, a los ingenios. Llegaron oleada tras oleada de esclavos, con un paladar folklórico y hábitos culinarios puros, retroalimentándose constantemente. Encontraron una dieta oficial, con parte de sus alimentos nativos que ellos mismos se cocinaban en los barracones. No tenían acceso, ni sabían que existían, ni les interesaban los garbanzos ni las hortalizas europeas, aquellas de progenie mozárabe, como las berenjenas, que echaron al ajiaco los andaluces.

Encontraron en el ingenio del siglo XIX trabajo extenuador, el látigo y la muerte precoz, pero también una atmósfera "no española", tanto por lo que dice Jorge Ibarra de que allí "no intenta penetrar" la cultura española por la presencia de chinos y técnicos extranjeros que daban a la industria cierto matiz exótico, donde cada uno ponía lo de su cultura en lo culinario y los amos probaban todo.[11] Este ajiaco debió esperar a la guerra contra el colonialismo español que se inició en 1868, momento en que surge nuestra nación. Desde entonces es el plato insignia de nuestra cocina. En la manigua confluyen contingentes de esclavos y campesinos, gente ligada a la naturaleza, y allí se fusionan, arrastrando a sus jefes de la burguesía. Nada unió más a nuestro país que sus guerras de liberación. En esos campos de batalla surge otra cultura "oficial" para todo el territorio en armas: la "mambisa". No es española ni criolla, sino cubana.

Un análisis realista

Esa cocina que a todos nos pertenece, que a todos nos marca e identifica por encima de los *souflés*, *pochés* y mayonesas, es parte de nuestra identidad y jamás dejará de ser un proceso ininterrumpido y espontáneo de las masas. Trabajarán los cocineros profesionales, que son sus intelectuales orgánicos, pero será sólo la aceptación de las masas la que le dará a cada receta su pasaporte de cubanía.

Ese equilibrio, esa dieta y esa forma de preparar los alimentos de cada pueblo tiene además un programa biológico detrás, instintivo y de integración con el hábitat y esto es lo que garantiza su supervivencia. Los más profundos patrones alimentarios son aquellos que se basan ante todo en lo autóctono y después en lo que se puede

[11] Jorge Ibarra, *Ideología mambisa*, La Habana, Instituto del Libro, 1976 (Col. Cocuyo), p. 19.

cultivar en su medio, aunque sea exótico. Mangos y guayabas son lo decisivo para nosotros; no hacen falta manzanas ni melocotones. La piña, el mamey y el zapote son, para las frutas, lo que la yuca, la malanga y el boniato son para las viandas. Esas triadas son de elocuencia tal que sobre ellas puede escribirse un tratado.

Buscaremos primero la cocina ecológica, expresión esencial del pueblo que la crea. No es una cocina de alguna clase en particular, pues por definición y pruebas documentales, la abrazaron todas las clases desde temprano.[12] Es una cocina que asimila lo que le conviene a través de sus códigos secretos, cualquiera que sea su origen.

Nuestra cocina, abierta y ecléctica, como la cultura cubana en general, también ha demostrado una especial capacidad de rechazo-asimilación. Acepta las leguminosas españolas, pero las despoja culinariamente de untos y cecinas, de lo "anti-salud" para nosotros, que no tenemos un clima cantábrico. Es admirable esa síntesis de nuestros potajes sólo con un pedazo de "falda", frijoles, papas y sofrito. La proteína animal fija la vegetal y la completa, no hace falta más. También existe la costumbre instintiva de acompañar los frijoles negros, que no llevan carne, con alguna forma de preparar el huevo.[13] Tenemos una sabia y amplia cocina, sin haber tenido aborígenes con alta cultura. Se fundó una sociedad con poblaciones importadas, se recibieron aluviones de inmigrantes de diversa procedencia y cada uno metió su cuchara en la cazuela común. Es excepcional la resistencia y capacidad de asimilación de esa cocina cubana, hecha a la pelea, y si hoy existe una sociedad tan homogénea como es la cubana, en ese saldo, la cocina jugó también su rol.[14]

Cocina y cultura nacional

En 1990 sometimos todas nuestras hipótesis de trabajo acumuladas desde 1976 a una confrontación difícil, pero para nosotros la máxima aspiración en cuanto a validación.[15] En 1981 aparece publicada la obra de Jorge Ibarra, *Nación y cultura nacional*, en la cual, utilizando el esquema teórico de Antonio Gramsci, "se propone establecer la relación existente entre las etapas por las que transitó el proceso de formación nacional y los tipos de cultura que le fueron consustanciales" y precisa además que su trabajo cuenta como criterio metodológico y punto de partida "las

[12] Por numerosos testimonios conocemos de la costumbre de los blancos cubanos ricos de comer en su casa cocina criolla cuando no tenían invitados. En el siglo XX, sin la influencia española, esto seguía igual, la única diferencia es que si había invitados, servían comida francesa.

[13] Nuestras investigaciones en el ICIODI, a través de paneles y otras técnicas, en Matanzas, nos demostraron esa sabiduría y todavía no se había iniciado ninguna campaña de cultura alimentaria en Cuba en la época de los años 1976-1978.

[14] Entre 1902 y 1935 llegaron a Cuba dos millones de aldeanos españoles como inmigración blanca estimulada. Gastronómicamente hablando, en esta época Cuba fue más española que durante la Colonia. Curiosamente, recibimos gran ayuda de los chinos, también inmigrantes.

[15] Marta Vesa Figueras, "¿Existe una cocina cubana?", en *Opina*, n. 63, La Habana, 1984, p. 40.

definiciones y nociones de José Martí".[16] Ibarra estudia la poesía, la novela, la música y las artes plásticas, para lo cual incursiona brevemente, según su criterio, en el siglo XIX, ya que la cultura nacional y popular se consolida en el periodo de 1902 a 1933. Para poder comparar el desarrollo coherente de la cocina con el de las otras manifestaciones de la cultura cubana que estudia Ibarra, no sólo debemos aceptar el esquema de Gramsci, sino también la periodización que establece el autor cubano para los fines que él se propone y con la cual estamos de acuerdo.

A esa periodización, en el siglo XX, nosotros le marcamos subperiodos que no se ajustan exactamente a las cotas de Ibarra, pero tampoco son desviaciones realmente significativas. Por otra parte, son producto de las características intrínsecas de nuestro objeto de estudio, que no utiliza ni el mismo repertorio bibliográfico, ni puede ignorar los aportes de datos demográficos, económicos ni de otras disciplinas. Asimismo, nosotros le concedemos mucha importancia a la transculturación del periodo entre los siglos XVI-XVIII que Ibarra no puede utilizar, pues inclusive en el llamado "siglo de las luces", en Cuba no había libertad de imprenta y estaban vigentes prohibiciones hasta de lectura que dictara Felipe II en el siglo XVI. Se publicó el primer periódico literario hasta 1790.

Ciertamente no es fácil comparar una expresión de la cultura de una sociedad, situada en su base misma, con elementos casi a partes iguales de naturaleza y sociedad, es decir, de lo natural y lo artificial creado por el hombre, con expresiones de la llamada super-estructura. Pero como toda sociedad es un sistema, esto nos decidió a intentar la confrontación: cualquier índice o parte de un sistema que se tome para estudiar una sociedad, más pronto o más tarde, proyecta la sociedad en su conjunto y su urdimbre de relaciones.

Al efectuar el paralelismo, lo primero que observamos fue la afinidad entre el desarrollo de la música y la cocina cubanas. Por una parte, eso que llama Ibarra la temprana inoculación de "células" africanas en la música es lo que nosotros llamamos "penetración" de modos africanos culinarios en la cocina española antes de 1789. Cuando se lee el libro escrito por el cocinero de Felipe V de España (1683-1746) se comprueba que en la corte española se utilizaban de América sólo alimentos híbridos.[17] Así de autosuficiente era la cocina española oficial de la época.

La cultura criolla, en relación al patrón oficial, en este caso no hablamos del estrato culto sino del colonizador, es folklore, es decir, una concepción de la vida y del mundo "no español" en su fuero interno y parte del mundo externo, la contraposición a las concepciones "oficiales".

Esas condiciones distintas de vida tienen en la cocina una de sus primeras realidades. Si en el caso de la música, los negros incorporaban su acendrado sentido rítmico a la música genotípica, aunque estuviesen totalmente ladinizados o integrados

[16] Jorge Ibarra, *Nación y cultura nacional*, La Habana, Letras Cubanas, 1981.

[17] Francisco Martínez Motiño, *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería*, Madrid, Imprenta Juan de Aristi, 1725.

hasta por más de una generación criolla, en el ámbito culinario los cocineros, que eran también negros, llegaron con su propia cocina, su paladar propio y necesidades instintivas en cuanto a la alimentación.

En segundo lugar tenemos que en la música existe el caso de un Saumell que se anticipa, en actitud y lenguaje, casi 100 años. En la cocina, la desespañolización del ajiaco y la rebelión doméstica de los criollos ricos de comer en casa una cocina "no española", inclusive la de los esclavos, como el tasajo y el maíz, es también un anticipo de casi 100 años. Cuando en enero de 1898 España concede la autonomía política a Cuba, los autonomistas dan un banquete para celebrar el triunfo con menú cubano, por primera vez públicamente.[18] Ésa es la prueba final de la existencia de una cocina para los cubanos por encima de clases sociales. El menú incluye recetas mambisas de la Guerra de los Diez Años. ¿Qué otra cosa podía haberse hecho antes en una sociedad tan rígidamente estratificada?

Otra observación interesante es la filiación que puede existir entre esta actitud y el costumbrismo en literatura. Si en la manigua nace la literatura de campaña o poesía de la guerra, también vemos nacer recetas totalmente mambisas, como el "pan patato" y la salsa mambisa. ¿Quieren algo más profesional y puramente culinario que crear una salsa específica?

Lo que más nos sorprendió es comprobar que de tan cubana que es nuestra cocina, se incorpora en contrapunto al coro del resto de las otras expresiones de nuestra cultura. A los escritores y los intelectuales cubanos entre 1902 y 1933, no les molestó en nada la millonada de aldeanos gallegos y asturianos que arribaron a Cuba en el lapso de 30 años, pero a la cocina y la gastronomía cubana, sí. Cuando nuestros poetas y músicos vivían una etapa de profundización, la cocina estaba a la defensiva.

Después de 1959 cuando los artistas comienzan a conocer una etapa de expansión y reafirmación, la cocina sigue peleando, reclamando esta vez las viandas y maíz en déficit y lidiando con el trigo y la impronta italiana en nuestros hábitos alimentarios. Nuestra cocina conoció la necesidad de movimientos o migraciones internas en vaivén durante casi 100 años para consolidar su hegemonía y compartir las naturales variantes regionales que tiene ese quehacer en toda nación.

El primer gran aporte fue la Guerra de los Diez Años que unificó nuestra población de las provincias del centro al este. Al llegar el fin de la esclavitud, las masas de antiguos esclavos, que tenían en occidente mucho mayor magnitud, se desplazan hacia el centro principalmente, buscando otros horizontes de trabajo. La Guerra de Independencia en 1895 trae orientales, camagüeyanos y villareños hacia el resto del país y occidente. Al nacer la república y comenzar el fomento de los grandes ingenios norteamericanos en las provincias orientales, ocurre otra migración de occidente hacia esa región. Con el triunfo de la Revolución, regresan masas de orientales al occidente y finalmente las casi permanentes movilizaciones de masas en el país

[18] Luis Bonafoux, *Bilis*, Paris, Sociedad de Ediciones Literarias y Artísticas, 1908.

después de 1959 terminan por dejar a Cuba sin misterios regionales en su cultura y, desde luego, en su cocina.

Los orientales llevaron su sabroso congí a toda Cuba y los de occidente enseñamos a consumir más papas a los orientales, que eran ñameros. No pueden, por otra parte, ignorarse las condiciones especiales de oferta y racionamiento que han primado desde 1962, las cuales sólo se modificaron sustancialmente en la década del 80 al inaugurarse el Mercado Paralelo en alimentos y productos industriales. En esa década, además de liberarse el arroz de los precios subsidiados, no estaban racionados ni el pescado ni el huevo.

En cuanto a Martí, si su *Diario de campaña* es el primer documento de una cultura e identidad nacionales, de una cultura en sí y para sí, no olvidemos que en esas páginas, además antológicas en toda la literatura española, se incluyen los alimentos y la cocina.

Lo culinario

La existencia de una cocina nacional no está sustentada por un esquema teórico, ni por los libros de recetas ni por el método historiográfico. El primer paso sería tratar de tipificarla. Para discernir la cocina cubana e identificarla entre otras del Caribe, con las que tiene grandes zonas de contacto así como afinidades históricas y etnológicas, ensayamos un método puramente culinario.

Después de definir por cocina el arte de preparar alimentos, sean cuales fueran, se procedió a definir los índices que reflejan la estructura universal de esa técnica.[19] A continuación se analiza cada receta, etapa por etapa, y en el estudio comparado surgen similitudes y diferencias, es decir, el rasgo diferencial. La cocina "creole", por ejemplo, utiliza extensamente la pimienta y eso la tipifica en algo sustantivo, lo especiado; por ese solo rasgo ya no se puede confundir con la cocina cubana que prácticamente elimina la pimienta y todo lo picante. Ése es uno de los misterios de la cocina cubana.

Otros aspectos importantes en una cocina nacional son la gran variedad de recetas que permiten una rotación del menú sin repeticiones, así como tener repostería propia y utilizar alimentos y recetas autóctonos. La cocina cubana cumple con estos requisitos. ¿Plato nacional? El ajiaco, que es inmortal mientras Cuba permanezca en su actual posición geográfica y que, además, proviene de nuestros aborígenes.

Si recordamos que la cocina cubana cuaja en el siglo XIX, cuando toda la cocina como técnica artesanal está inventada y que finaliza el periodo con el maestro Escoffier paseando la cocina por el mundo, debemos reconocer un verdadero

[19] Marta Vesa Figueras, *Cocina: identidad cultural y turismo*, La Habana, Ponencia IX Congreso Interno AMFORT, nov. 1990, 36 p.

nacionalismo, así como una jerarquía técnica y creadora de los cocineros profesionales cubanos, los que ya han materializado a lo largo de este siglo una alta cocina cubana basada en nuestros alimentos y especialmente en pescado y mariscos. Desde 1902 la gastronomía cubana entronizó la cocina francesa, pues su clientela de clase media y burguesa así lo pedía. Vinieron grandes maestros catalanes desde fines del siglo XIX y se formaron "chefs" cubanos con alta técnica en la escuela francesa; sin embargo, cuando escribían libros de cocina para la burguesía, nunca dejaban de incluir cocina cubana legítima, es decir, no cosmopolita ni adaptada al especiado francés. Esa misma generación inició la "alta cocina cubana" con recetas que han dado la vuelta al mundo, como la tortilla de huevos al ron.

El próximo paso

En el orden científico aspiramos, a través del repertorio de técnicas de las ciencias sociales, seguir la evolución de nuestra cocina en todos los estratos de nuestra sociedad.

Decir estrato de una sociedad generalmente se acepta casi como sinónimo de clase social, pero no siempre es ésa la variable decisiva. En Cuba, desde 1990, tenemos terminada la tipificación de consumidores desde el ángulo de los alimentos.[20] Se ha efectuado el rescate de platos típicos por parte de la Asociación Culinaria de la República de Cuba y debemos estudiar su promoción. Se han realizado campañas de cultura alimentaria, primeramente centradas en lograr menos consumo de grasas y azúcares por una parte y en promover una mayor ingesta de hortalizas en mayor variedad por la otra.

Asimismo, los cubanos nos preparamos para una ofensiva que tienda a colocar la cocina cubana en el panorama gastronómico mundial y a incorporarla al producto turístico internacional con rol protagónico entre las opciones que se ofrezcan al turista.

Esa Europa que salvamos de la hambruna continental con nuestra papa, la misma que regentea la gastronomía mundial, debe ahora, en esta coyuntura histórica, volverse agradecida hacia América, que no sólo la alimentó sino que la financió con su oro y su plata, y reparar otra de las tantas injusticias históricas de este medio milenio. La cocina de América no es la cocina del hambre ni del subdesarrollo sino una cocina ecológica y de síntesis, una cocina sencillamente diferente e inclusive con hallazgos culinarios sorprendentes en varios sentidos.

¿Acaso el *borch* ucraniano, la bullabesa francesa, el *goulash* húngaro, la paella valenciana y otros tantos platos estrellas de la cocina internacional europea no fueron en su momento, y siguen siendo, recetas ecológicas y folklóricas de sus respectivos

[20] Eduardo Muñoz Baños, *Orientación a los productos alimenticios. Tipología de consumidores*, La Habana, Encuentro Ibero-Americano de Propaganda y Publicidad, 1991.

pueblos? Debemos luchar por esa reparación, por eliminar esa discriminación en la gastronomía internacional. Esa actividad debe iniciarse en el Caribe que es el más prometedor polo turístico del mundo actual; que es donde se inició el encuentro de las dos comidas y, también, el gran genocidio de una raza y una cultura de la Edad Moderna.

El día que la carbonada argentina, los moles mexicanos, la guasaca venezolana, el ajiaco bogotano, la frijolada brasileña, el arroz con pollo cubano y otras decenas de joyas culinarias de América compartan el escenario gastronómico mundial y sean parte de las olimpiadas culinarias, ese día, sentiremos menos onerosas y algo reivindicadas las sangres coaguladas del indio y de los africanos en América.

Conclusiones

Lo positivo del encuentro de dos comidas nosotros lo colocaríamos en la aclimatación de animales que dieron otra base culinaria y variedad proteica a los americanos. La introducción de hortalizas fue sustantiva y el añadido de las leguminosas del Mediterráneo son significativas en ese toma y daca. Nadie como los españoles en América contribuyó más a hacer universal el consumo de trigo, pero su cocina, por su alto contenido en grasa, no fue beneficiosa, al menos en el trópico.

El desarrollo de la cocina cubana como uno de los rostros de nuestra cultura nacional y de nuestra identidad como pueblo ha sido un proceso coherente con el desarrollo de otras expresiones artísticas de la sociedad cubana.

Las otras artes con las que se comparó el quehacer culinario no podían alcanzar la precocidad de la cocina como expresión cultural diferenciada o expresión de lo "no español" con vigencia en varios estratos de la población, incluyendo la burguesía, por no estar vinculadas, como la cocina, a dos realidades concretas: primera, la cocina tiene una orientación instintiva en el hombre, y segunda, en lo concreto histórico-social dado, la cocina fue parte del conjunto de expresiones culturales que marcaron el inicio de la separación ideológica de los cubanos blancos y los españoles, ya a fines del siglo XVIII.

La cocina cubana debió esperar, como otras manifestaciones de nuestra cultura, al siglo XIX para alcanzar formas concretas y complejas de diferenciación con la cocina española u "oficial". Estas formas concretas se obtienen durante la africanización de Cuba, a través de la plantación azucarera que unificó al país y subordinó a sus intereses y necesidades mercantiles la economía de importación y de subsistencia así como otras formas de la cultura; el ingenio fue a la vez el crisol donde se fusionaron en nuestra cocina los primeros y variados aportes provenientes de las diversas inmigraciones llegadas a Cuba en ese siglo.

La cocina cubana, o la forma cubana de cocinar, está presente y es decisiva en la cultura de la resistencia del ejército mambí en la Guerra de los Diez Años. Retomó ese rol en la Guerra de Independencia y continuó su desarrollo durante el siglo XX,

ANEXO Muestra de las categorías-periodización Gramsci-Ibarra. Los datos histórico-económicos así como la columna ALIMENTOS-COCINA son nuestros.

PERIODOS -TIPOS DE CULTURA - ETAPAS	ALIMENTOS - COCINA
SIGLOS XVI al XVIII. TIPO DE CULTURA: Interna transculturación española-arawaco-africana durante el XVI; luego españoles-africanos-mestizos; sólo fuerte inmigración canaria. Cuba, base de operaciones de la conquista. XVI y XVIII, relaciones menos antagónicas entre siervos y amos. Flotas del oro y la plata desarrollan La Habana. Cuba, con 20 000 habitantes en 1602, 13 000 en La Habana y alrededores. Resto del país estancado. Toma de La Habana por los ingleses, 1762, abre otra etapa. Nace Arango y Parreño. Tabaco al mercado internacional, luego el café. Libertad de Trata en 1789. Nacen 100 nuevos ingenios y más cafetales. ETAPA: UN PUEBLO. Sociedad colonial rígidamente estratificada. Españoles y africanos tampoco eran etnias homogéneas: mosaicos: SINGULAR ADAPTACIÓN DEL AFRICANO EN UNA GENERACIÓN.	YUCA y MAÍZ, únicas siembras aborígenes. Fabrican casabe, luego industria como galleta marinera. Proteína animal: crustáceos, moluscos, peces (mar y agua dulce), reptiles (saurios y quelonios), aves, roedores gigantes (jutias) y mamíferos, sirénidos o manatí. La variedad de frutas decisiva entonces y en historia alimentaria cubana. Ganado europeo desarrollo colosal. Importación alimentos para españoles, sobre todo trigo y aceite; para africanos se aclimatan ÑAME, MALANGA, VARIEDAD DE PLÁTANO Y QUIMBOMBO, que serán básicos en nuestra dieta. De México: tomate, ají, frijoles, cacao, aguacates, etcétera. Cocina: tamales, harina maíz, maíz de muertos y otros. En cuba el maíz se siembra para forraje, el destinado a consumo humano se importaba de México.

Fuerte índice de masculinidad entre españoles contribuye a profundo mestizaje. Milicias de pardos y morenos fuente de movilidad social para negros y mestizos libres; la coartación facilita artesanado negro. En estos tres siglos se crea la constelación sociológica de la sociedad cubana y hasta las bases para su futura homogeneidad. Censo de 1774: 172 620 habitantes; blancos, el 56%; negros y mestizos libres, el 18%; negros y mestizos esclavos, 26%. Pero censo de 1792 negros y mestizos esclavos aumenta al 31%. País sub-poblado, muy reducido mercado interno. Siembra de subsistencia con poca variedad. De España llega muy poco, de modo que se inicia el contrabando en gran escala: carnes saladas, cueros, casabe, miel, aguardiente, cera. Se importa cacao de Caracas y Cartagena, el trigo de México. Letargo económico durante todo el XVIII hasta después 1792. Desde estos tiempos se apreciaron dos regiones bien diferenciadas en todo en la isla. Pérez de la Riva las denominó Cuba A (occidente) y Cuba B (este) con muy desigual desarrollo económico y social. A fines del XVIII se perfila con rasgos propios el estrato de blancos cubanos o futuros criollos en oposición a los blancos españoles.

El ajiaco indígena recibe de todos, lo más parecido a la olla andaluza. Afinidad culinaria afro-andaluza: los alimentos fritos. El puerco, por carne y grasa, favorito de los cubanos. Crónico déficit en la agricultura de subsistencia. Esclavo africano mayor peso vida urbana; en ingenios tienen conucos, chozas para familias y venden. Según Nicolás Joseph Ribera, "la labranza de la isla se reduce a tabaco y azúcar" (1757). Todo lo demás se siembra para alimentarse sus pueblos o por curiosidad... Algodón, jengibre, café, que allí se produce mucho, ellos siembran generalmente para el sustento y el maíz para cebar cerdos, aves y caballos y "para comer algo la gente más pobre". Aclimatadas hortalizas y leguminosas europeas, el cultivo era mínimo y para blancos. Se prefigura el patrón alimentario popular tempranamente. En *Espejo de paciencia* (1608) se mencionan dajaos, lisas, camarones, biajacas, guabinas y jicoteas como aporte de ríos y arroyos, así como las frutas. Nuestros habitantes tenían abundante alimento autóctono pero no trabajaban y le dieron la espalda al mar. En todo el periodo y en todo el país, los *cocineros* fueron los esclavos así como sus descendientes. Difícil encontrar información sobre aspectos culinarios por estar prohibida hasta la lectura en la isla desde Felipe II. Gran retraso en todos los órdenes.

atravesando etapas de severos desabastecimientos, así como fuertes influencias neoespañolizantes, inclusive en el seno de las familias cubanas fundadas por los inmigrantes españoles del primer tercio de este siglo.

En los estudios de cocinas comparadas, la cubana presenta sus rasgos propios, sobre todo en el especiado, así como en otras categorías culinarias. Pero nuestra cocina no sólo se diferencia del resto de las cocinas del Caribe, pues existe también lo parecido. Inclusive hasta en el repertorio de alimentos que utiliza, la cocina cubana se vincula y forma parte de la cocina latinoamericana en general.

Con el resto de América Latina, Cuba tiene en común el mismo colonizador, por lo tanto la misma cocina-matriz oficial y asimilada en todo lo asimilable. Hay, también, una similar estructura económica, el mismo latifundio, un semejante desarrollo post-colonial o neo-colonial y el mismo neocolonizador. Si a esta constelación le añadimos que el tipo de cultura criolla es un fenómeno continental y sincrónico, podemos plantear la hipótesis de que las comidas y cocinas nacionales fueron las primeras y tempranas expresiones concretas de las culturas nacional-populares en América, en una extensión que abarca mucho más al norte del Río Grande y hasta las Malvinas. Cuando Darwin visitó las pampas y las islas Malvinas, que él llamó *Falkland*, y conoció la cocina gaucha y su forma de asar, consideró que podía ser un éxito en el mercado gastronómico de Londres.

Por lo tanto, podríamos decirle al genial autor de *Nuestra América*, esa "acta de nacimiento de la América Latina contemporánea", lo siguiente:

Maestro, en las comidas y las cocinas tuvimos la primera victoria y con ella podemos participar además con rostro definido en la historia mundial y en el escenario gastronómico contemporáneo del planeta. "El mestizo autóctono ha vencido al criollo exótico. No hay batalla entre la civilización y la barbarie, sino entre la falsa erudición y la naturaleza." Este texto de José Martí resume la historia de las comidas que se encontraron en estas tierras hace 500 años.[21]

Bibliografía

Bonafoux, Luis, *Bilis*, París, Sociedad de Ediciones Literarias y Artísticas, 1908.

Bremer, Frederika, *Cartas desde Cuba*, La Habana, Editorial Arte y Literatura, 1980.

Castro Herrera, Guillermo, "Cultura y sociedad en José Martí", en *Anuario del Centro de Estudios Martianos*, n. 5, La Habana, 1982.

Chio, Evangelina, "Antiguas recetas", en *Revolución y cultura*, n. 9, La Habana, 1986.

Franco, José Luciano, *Comercio clandestino de esclavos*, La Habana, Editorial de Ciencias Sociales, 1980.

Gramsci, Antonio, *Literatura y vida nacional*, Argentina, Lautaro, 1961.

Hart, Richard, *Esclavos que abolieron la esclavitud*, La Habana, Casa de las Américas, 1984.

Ibarra, Jorge, *Ideología mambisa*, La Habana, Instituto del Libro, 1976.

——— *Nación y cultura nacional*, La Habana, Editorial Letras Cubanas, 1981.

Lebret, Louis Joseph, *Dinámica concreta del desarrollo*, Barcelona, Editorial Herder, 1969.

Le Riverend, Julio, *Historia económica de Cuba*, La Habana, Editorial Pueblo y Educación, 1981.

Martínez Motiño, Francisco, *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería*, Madrid, Imprenta Juan de Aristi, 1725.

Muñoz Baños, Eduardo, *Orientación a los productos alimenticios. Tipología de consumidores*, La Habana, Encuentro Ibero-Americano de Propaganda y Publicidad, 1991.

Ribera, Nicolás Joseph, *Descripción de la isla de Cuba*, La Habana, Editorial de Ciencias Sociales, 1975.

Vesa Figueras, Marta, *Cocina: identidad cultural y turismo*, La Habana, Amfort, 1990.

———"¿Existe una cocina cubana?", en *Opina*, n. 63, La Habana, 1984.

Vitier, Cintio, *Espejo de paciencia*, La Habana, Comisión Nacional Cubana de la UNESCO, 1962.

EL CONSUMO DE INSECTOS ENTRE LOS AZTECAS

Julieta Ramos-Elorduy
José Manuel Pino Moreno
Instituto de Biología, UNAM

Introducción

Tanto antaño como en la actualidad, en las diferentes regiones del mundo son muy variadas las costumbres humanas en cuanto a la diversidad de productos naturales que se emplean en las comidas y nutrición de los pueblos. La comida del indígena, en el México prehispánico, era muy heterogénea puesto que aprovechaba en una forma extraordinaria, todos los recursos que tenía alrededor; incluso[1] se han publicado detalles sobre los banquetes de Moctezuma y acerca de los alimentos que se vendían en el mercado de Tlatelolco y también existen representaciones de las comidas en pinturas, murales y códices.[2]

Los aztecas aprovechaban una gran variedad de recursos animales y vegetales mediante la caza y la recolección, señalándose en diferentes obras lo variado y suficiente de su dieta diaria;[3] en cuanto a los animales, generalmente sólo se pone énfasis en los vertebrados y, aunque ingerían una gran diversidad de insectos, sólo se hace alusión a los más representativos, los gusanos de maguey, los escamoles, los chapulines, el ahuahutle y los jumiles, sin determinar la especie.[4]

Los insectos constituían una de las fuentes proveedoras de proteína animal en

[1] F. Hernández, *Historia natural de la Nueva España*, v. II, 1959, p. 384-395.

[2] Charles Wicke, "Así comían los aztecas", en *Esplendor del México antiguo*, t. II, 1982, p. 983-994.

[3] H. J. Dávalos, "La alimentación entre los mexicas", en *Revista Mexicana de Estudios Antropológicos*, 15, 1954, p. 113-118; L. A. Vargas, "La historia de la alimentación en México", en *Seminario sobre la alimentación en México*, Instituto de Geografía, UNAM, 1984, p. 13-26, y P. Velázquez, *Códice Chimalpopoca, Anales de Cuautitlán y Leyenda de los soles*, México, UNAM, 1975, 328 p.

[4] R. Martín del Campo, "Productos biológicos del Valle de México", en *Revista Mexicana de Estudios Antropológicos*, t. XIV, 1954: F. B. Sahagún, *Códice Florentino*, Libro III, México, edición del Archivo General de la Nación, 1979, p. 221, 247-260, y J. Soustelle, *La vie quotidienne des azteques à la veille de la conquête espagnole*, Paris, 1955.

la alimentación de los aztecas y provenían tanto del medio terrestre como del acuático.[5]

Los aztecas, durante su peregrinar para encontrar la tierra escogida, debieron hacer acopio de lo que encontraban a su paso para poder alimentarse; puesto que los insectos son el grupo animal dominante sobre la tierra, ya que abarcan 4/5 partes del reino animal y, en ocasiones, forman masas colosales de materia viva, no podían desaprovecharlos; además, generalmente son inocuos, y fáciles de localizar, colectar, preservar y almacenar. Se encuentran insectos en todos los hábitats: la llanura, la montaña, el desierto, en los árboles, los arbustos, hierbas, debajo de la tierra, etcétera, en el medio terrestre, y en arroyos, ríos, lagos, lagunas, bordos, en el medio acuático. Por lo tanto, los aztecas los encontraban en cada lugar por donde pasaran o donde permanecían y, sin duda, ya acostumbraban consumirlos; los insectos constituyeron parte de su dieta cotidiana, no sólo al establecerse en Tenochtitlan, sino en su largo camino hasta llegar allí. Además "cuando los aztecas llegaron y habitaron la punta de la laguna llamada Acocolco, su vida era de lo más pobre y se dice sólo se mantenían de pescado y de todo género de insectos, sin embargo esta necesidad sirvió para que exploraran intensivamente la laguna y llegaran a conocer todo lo que podía servir de alimento, mucho de lo cual era de alto contenido alimenticio y les sirvió para fortalecerse".[6]

Es necesario advertir la abundancia de diversas especies de insectos que existían en ese entonces en el Valle de México, hecho que ha quedado plasmado en la toponimia de algunos lugares, como Chapultepec (Cerro de los Chapulines) —lugar donde los aztecas vivieron antes de ver la señal prometida en el lugar donde habían enterrado el corazón de Copil, mago y sobrino de Huitzilopochtli— o Atzcapotzalco (lugar de las hormigas); o Xochiquetzal, que se refiere a la mariposa *Papilio daunus*; o Itzapapálotl, que tenía un significado religioso y corresponde a la especie *Rotschildia orizaba*.[7] *Necuázcatl* era el término con que se referían a la hormiga de miel; *poxi* a la pupa de una mosca acuática; *azcatlmolli* (guisado de hormiga) para referirse a los escamoles. Más aún, existen nombres autóctonos que aún conservan algunas especies de insectos comestibles, como *meoculli* para el gusano blanco del maguey, *chilocuile* para el gusano rojo, *xomitl* para los jumiles, *xamoe* para el gusano de mezquite, *pipioli* para la abejas, etcétera, los cuales aún perduran hasta nuestros días. Existen todavía técnicas de explotación de diversas especies de insectos comestibles como la cochinilla de la grana (*Dactylopius coccus*), los escamoles (*Liometopum apiculatum*) o el *ahuahutle* y/o *axayacatl* (hemípteros acuáticos de las familias *Corixidae* y *Notonecti-*

[5] B. Ortiz de Montellano, *Aztec Medicine, Health and Nutrition*, Nueva Jersey, Rutgers University Press, 1990, p. 115-265, y J. Ramos-Elorduy, "Los insectos como un recurso actual y potencial", en *Seminario sobre la alimentación en México*, Instituto de Geografía, UNAM, 1984, y *ibid., Los insectos como fuente de proteínas en el futuro*, México, Noriega Limusa, 1991, 148 p.

[6] C. Cook de Leonard, *Ciudad Netzahualcóyotl*, v. 1 y 2, México, Casa de la Cultura, 1981, 318 p.

[7] L. R. MacGregor, "Los insectos y las antiguas culturas mexicanas, un ensayo etnoentomológico", en *Revista de la Universidad de México*, XXIX (6-7), 1975, p. 8-13.

dae) al igual que gran número de leyendas en que intervienen insectos en los diversos códices. Vemos, por lo tanto, el uso, significado y trascendencia que daban a las diversas especies de insectos, o el almacenamiento de granos.[8]

Sin embargo, a partir de la Conquista empezaron a darse una serie de cambios en Mesoamérica. Por un lado, la comida tradicional indígena se enriqueció con la llegada de los españoles, quienes introdujeron plantas y animales, lo que condujo a un cambio en la forma y calidad de vida, una aculturación y una resistencia, una asimilación y un rechazo, es decir, toda la historia está contenida en las cosas que comemos.[9]

Los insectos eran y son un recurso natural renovable que podían y actualmente pueden aprovechar las diversas culturas; además es un alimento abundante, nutritivo y sabroso, que preparaban de diversas maneras.

En México se desconoce la época y el espacio donde se originó la entomofagia; sin embargo algunos antecedentes quedaron plasmados en códices prehispánicos y en otros documentos históricos posteriores a la llegada de los españoles.[10]

La entomofagia era practicada por ciertos grupos de la población y fue uno de los hechos que llamó poderosamente la atención de los primeros cronistas de la conquista y de las etapas iniciales de la colonización.[11]

Como la comida tiene además un significado emocional y/o afectivo y el alimento posee un determinado prestigio, algunos de los recursos utilizados en la alimentación azteca fueron calificados negativamente por los conquistadores y por tanto olvidados y/o despreciados.

Además, hay que recordar que algunos alimentos fueron prohibidos, por ejemplo el amaranto, y/o limitado su consumo y/o cultivo.

Material y métodos

Se consultaron diversas fuentes históricas[12] con el objeto de rastrear los insectos que eran consumidos por los aztecas, los que se determinaron mediante las descripciones encontradas de diversas especies, o las alusiones a su conducta, al igual que por la cita y/o dibujo de la forma, localización y/o estructura de sus nidos, por leyendas asociadas con éstos de la localidad y/o hábitat mencionado, de planchas coloridas de

[8] J. Ramos-Elorduy, "Are Insects Edible? Man's Attitudes Towards the Eating of Insects", en *Food Deficiency Studies and Perspectives*, Bangkok, UNESCO, 1987, p. 78-83.

[9] T. Castelo Y., *Presencia de la comida prehispánica*, México, Fondo Cultural Banamex, 1986, 193 p.

[10] C. A. Sáenz y R. Posadas del R., "Extracción y aprovechamiento del ahuahutle (*Hemiptera-Corixidae*) del lago de Texcoco", en *Folia Entomológica Mexicana*, 39-40, 1978, p. 129-130.

[11] F. Hernández, *op. cit*, 1959; H. J. Dávalos, *op. cit*, 1954; L. A. Vargas, *op. cit.*, 1984; F. B. Sahagún, *op. cit.*, 1979, y C. Gabdin, "L'Ethnoentomologie", en *Cahiers de Liaison*, n. 7, 1973, p. 15-17.

[12] F. Fernández, *op. cit.*, 1959; H. J. Dávalos, *op. cit.*, 1954; L. A. Vargas, *op. cit.*, 1984; P. Velázquez, *op. cit.*, 1975; F. B. Sahagún, *op. cit.*, 1979; E. S. Hunn, *Tzeltal Folk Zoology, the Classification and Discontinuities in Nature*, New York, Academic Press, 1973, 368 p., y E. Recinos, *Popol Vuh, las antiguas historias del quiché*, México, FCE, 1947, 140 p.

los mismos, de sus nombres comunes y/o de sus formas de preparación que aún persisten hoy en día lo que sólo puede estar basado en un profundo conocimiento de este grupo animal y en trabajos de campo intenso.

Los resultados se presentan en forma de tablas taxonómicas en donde además se señala el orden, la familia, el género, la especie, el nombre común, el nombre y el estado de desarrollo como comestible.

La calendarización del consumo de las diferentes especies se indica según el actual; esto podría variar un poco en cuanto a los límites del principio o fin de la presencia de una especie, un poco antes o después de lo marcado, debido a que las condiciones bioecológicas no eran exactamente iguales.

Resultados

Se rastrearon 91 especies, las cuales se encuentran distribuidas según los diferentes órdenes a saber: *Odonata*, 4 especies; *Orthoptera*, 8 especies; *Anoplura*, 1 especie; *Hemiptera*, 17 especies; *Homoptera*, 5 especies; *Coleóptera*, 21 especies; *Lepidóptera*, 13 especies; *Diptera*, 6 especies, e *Hymenoptera*, 16 especies.

Por lo que se concluye que fue el orden de los escarabajos con 21 especies, el de las chinches con 17 especies comestibles junto con el *Hymenoptera*, al que pertenecen las abejas, hormigas y avispas, con 16 especies, los que mayor grado de consumo tuvieron.

En lo que respecta al hábitat, si bien los aztecas vivieron en una región circundada de lagos, no fueron los organismos acuáticos los que se encontraron en mayor proporción en su alimentación, sino los del medio terrestre que constituyeron el 74.5% del total; es que, en general, el medio acuático es más estable y de sólo un mismo tipo de agua lo que, al contrario del medio terrestre, nos da una diversidad elevada de hábitats; por lo tanto el número de especies de insectos comestibles provenientes de él constituyó sólo una cuarta parte del total de las especies rastreadas.

Pero podríamos preguntarnos ¿cómo nutrían estos insectos a los antiguos aztecas? Y para ello tendríamos que hacer referencia a los estudios actuales que a este respecto hemos llevado a cabo; esto ha sido realizado mediante análisis químicos conforme a las técnicas del AOAC[13] en los que se han efectuado las determinaciones de humedad, materia seca, proteínas, grasas, sales minerales, fibra cruda y extracto libre de nitrógeno;[14] asimismo, se ha analizado el contenido de aminoácidos en diversas especies.

[13] W. Hortwitz, *Official Methods of Analysis of the Association Official Analytical Chemists*, 12a. ed., Washington, D. C., 1975, 1094 p.

[14] J. Ramos-Elorduy, J.M. Pino *et al.*, "Edible Insects in Mexico and Their Protein Content", en *Journal of Ethnobiology*, 4, 1984, p. 61-72; J. Ramos-Elorduy y J.M. Pino, "Valor nutritivo y calidad de la proteína de algunos insectos comestibles de México", en *Folia Entomológica Mexicana*, 53, 1982, p. 111-118; J. Ramos-Elorduy y otros, "Determinación de minerales en algunos insectos comestibles de México", en *Revista Sociedad Química de México*, 1992; J. Ramos-Elorduy *et al.*, "Contenido de tiamina, riboflavina y niacina de algunos insectos comestibles de

El parámetro elegido para la determinación de una dieta son las proteínas que se incluyen en ésta, por ser el alimento más completo; la cantidad de proteínas expresadas en base seca de los chapulines se ha demostrado que varía de 52.13% a 75.3%; en las chinches el porcentaje es de 36.82% a 71.52%; en las moscas de 35.90% a 76.94%; en los escarabajos de 29.68% a 69.05%; en los periquitos y cigarras de 59.57% a 72.02%; en las mariposas de 41.93% a 71.60%, y en las abejas, avispas y hormigas de 9.45% a 81.69%.[15] Es decir, los insectos aportaban una notable cantidad de proteína a la dieta de los aztecas y podemos clasificarlos de acuerdo a su gran riqueza en este parámetro como concentrados proteínicos. Además, la calidad de las proteínas, relativa a las proporciones de aminoácidos esenciales es adecuada de acuerdo al patrón FAO/OMS 1973; con respecto a la leucina, isoleucina, fenil-alanina, más tirosina, valina, treonina y metionina más cisteína, generalmente sobrepasan las cifras dadas por el patrón. Las especies que tienen la mejor calificación química son los escamoles (*Liometopum apiculatum*) con un 80%; la botija (*Scyphophorus acupunctatus*) 81%, y el periquito del aguacate (*Hoplophorion monograma*) 96%; sólo la leche y el huevo son superiores a éstos, ya que tienen una calificación de 100%, pero contienen una cantidad de proteínas proporcionalmente mucho menor.[16]

Sales minerales

Empleando la espectrofotometría de absorción atómica a la flama se cuantificaron algunos minerales como el sodio, potasio, calcio, zinc, fierro y magnesio, concluyéndose que la mayoría de los insectos comestibles poseen una adecuada proporción de minerales, comparable con la reportada para algunos alimentos convencionales; es decir, estos insectos satisfacían los requerimientos nutricionales en macro y en micronutrientes de manera práctica y sencilla.[17]

Vitaminas

También se han realizado las determinaciones de tiamina, riboflavina y niacina, encontrando que algunas especies de insectos comestibles poseen cantidades superiores a las que se presentan en el huevo y en la leche fresca de vaca, y que incluso en

México", en *Revista de la Asociación de Tecnólogos en Alimentos de México*, 24, 1988, p. 10, y J. Ramos-Elorduy y otros, "Digestibilidad 'in vitro' de algunos insectos comestibles de México", en *Folia Entomológica Mexicana*, 49, 1981, p. 141-154.

[15] J. Ramos-Elorduy *et al.*, *op. cit.*, 1982, p. 111-118.

[16] J. Ramos-Elorduy *et al.*, *op. cit.*, 1992.

[17] J. Ramos-Elorduy *et al.*, "Bioensayos REP y UNP en rata raza Wistar para estimar la calidad proteínica de tres insectos comestibles de México", en *Revista de la Asociación de Tecnólogos de Alimentos de México*, 20 (4), 1986, p. 24.

el caso de la niacina, los valores son superiores a los del pollo, el hígado de res, las semillas de girasol, la cebada, el arroz o la harina de soya, por lo que se concluye que los insectos comestibles son una buena fuente de vitaminas del grupo "B".[18]

Digestibilidad "in vitro"

Igualmente se ha visto que la digestibilidad "in vitro" (ya que no todo lo que entra al cuerpo se asimila) de los insectos comestibles es alta, la digestibilidad de la materia seca de estos insectos oscila de 95.94% a 33.0%, y el porcentaje de la digestibilidad proteínica fluctúa de 98.93% a 77.86%; o sea que los insectos poseen proteínas altamente digestibles.

Digestibilidad "in vivo"

En relación a la digestibilidad "in vivo" que poseen los insectos comestibles, se realizó la evaluación de los escamoles, las abejas y los chapulines, habiéndose investigado la relación de eficiencia proteínica (PER) que fue respectivamente de 52.31%, 63.96% y 43.02%; la utilización neta de proteína (UNP) obtenida fue para las abejas 71.69%, para los escamoles 77.63% y para los chapulines 57.34% y la digestibilidad aparente (DA) fue en abejas 89.96%, en escamoles 91.30% y en chapulines 83.67%; puede concluirse que, comparados con la caseína, que es la mejor proteína, los tres insectos comestibles estudiados poseen una digestibilidad elevada sobre todo los que se consumen en estado inmaduro como las abejas y los escamoles.[19]

Calorías

Por otro lado, sabemos que las proteínas no pueden ser asimiladas si no existe la suficiente energía en la dieta; la proporción de calorías que producen los insectos comestibles varía de 2 828 kilocalorías a 7 769 kilocalorías; se ha observado que los insectos en estado inmaduro son más energéticos que los adultos; éstos, en general, fueron los insectos conocidos como gusanos de los palos, que los aztecas consumían en buena cantidad. Los barrenadores de la madera viva o muerta, fueron los que arrojaron los valores más altos en cuanto al aporte de energía, lo que está en correlación directa con la enorme cantidad de grasas que albergan, lo cual nos indica su utilización como una fuente de energía en la elaboración y preparación de los alimentos; vemos que todos ellos poseen más calorías que la carne de pollo, que la

[18] J. Ramos-Elorduy *et al.*, *op. cit.*, 1981, p. 141-154.
[19] J. Ramos-Elorduy *et al.*, *op. cit.*, 1986, p. 24.

mitad de las especies tienen más calorías que la carne de res, el pescado o la soya, y que sólo la carne de puerco es más energética entre los medios convencionales de obtención proteínica, siendo sobrepasada por sólo una especie de insectos comestible.[20]

Calendarización y grado de consumo

Los insectos se consumían y se consumen en los diferentes estados de su desarrollo: de algunas especies se consumen los huevecillos, de otras las larvas, o bien, las larvas y las pupas; en otras los adultos, lo cual está relacionado con el ciclo de vida y la localización geográfica de las especies, y depende de las condiciones abióticas (temperatura, humedad, tipo de suelo, latitud, altitud, luminosidad y clima) y de las condiciones bióticas (vegetación, hospedero, tipo de alimentación y fisiología de su reproducción), así como del hecho de que una especie sea terrestre o acuática; en este segundo caso los cuerpos de agua pueden ser constantes (lagos, estanques artificiales, ojos de agua) o variar según el periodo del año (presas, jagüeyes, ríos y/o estanques rústicos).[21]

Todos estos factores influirán en las épocas de recolección y consumo de los insectos comestibles; también influyen de manera preponderante los factores socioeconómicos.

Esta calendarización de consumo y abundancia se basa en el trabajo de campo que hemos realizado y en las encuestas ratificadas de su consumo en la actualidad.

Por abundancia relativa se entenderá el mayor o menor grado de consumo, con base en la densidad de población de las especies y en el hábito entomofágico más o menos arraigado en los diferentes asentamientos humanos, representado por el mayor pico de la curva que marca la incidencia de los factores consumo-abundancia, y por ello serán los más consumidos.

Como puede observarse, muchas de las especies pueden localizarse durante todo el año, lo que genera incluso un comercio en la actualidad y que ya existía entre los aztecas, como lo hemos observado en el caso de las avispas, del ahuahutle y el axayacatl, de los gusanos de los palos, de los gusanos del maguey y los jumiles, los cuales sin embargo también tienen periodos de consumo mayor. Esto se intuye del profundo conocimiento de las épocas de explotación de este recurso que aún tienen en la actualidad y de su relación con fenómenos meteorológicos o biológicos.

En el caso de la mayoría —58.6%— de las especies terrestres, notamos que es en verano y en otoño cuando se presentan los máximos picos de abundancia y que durante la época de secas, invierno y primavera, existen otras especies: 12.1% durante la primera estación mencionada y 29.2% en la segunda.

[20] J. Ramos-Elorduy y J.M. Pino, "Contenido calórico de algunos insectos comestibles de México" en *Revista Sociedad Química*, 1990, 34 (2), p. 56-68.

[21] J. Ramos-Elorduy y J.M. Pino, *Los insectos comestibles en el México antiguo*, México, AGT, 1989, 108 p.

Con respecto a la altitud, puede decirse que la mayor parte de estas especies son euritecas, lo cual significa que no se restringen a una sola altitud, sino que abarcan un rango más o menos grande, según la especie de que se trate, por lo cual, si bien algunas especies están limitadas por la latitud, muchas de ellas presentan una distribución amplia, ya conocida por los aztecas.

Las adaptaciones a la altitud que se observan en los insectos también están relacionadas con su régimen alimenticio, es decir que depende de que se alimenten o no de un gran número de especies (plantas o animales); en este aspecto la restricción de su limitación resulta menor en una especie polífaga que en una especie monófaga; otro factor que incide en su presencia y abundancia es la existencia del hospedero. En el caso de ser carnívoros o de alimentarse de algas o microorganismos, como sucede con las especies acuáticas, el factor limitante de mayor peso son las condiciones bióticas y fisicoquímicas del agua.

Podemos ver que la mayor parte de los insectos comestibles aquí presentados son polivoltinos (se reproducen varias veces al año), de ello podría deducirse que sus poblaciones son elevadas. Sin embargo, también tenemos ejemplos de insectos univoltinos (que se reproducen una vez al año), como es el caso de los chapulines, que llegaban y llegan a existir en tales cantidades que, de no ser por la depredación humana y/o animal, se constituirían en plagas más severas aún de lo que son. Puede decirse que en la actualidad su colecta alcanza cifras de toneladas por kilómetro cuadrado, en varios lugares del mundo.

Si bien los factores ecológicos determinan la dominancia y abundancia de las especies, en el caso particular de los insectos se ha demostrado que sus adaptaciones particulares les han permitido sobrevivir, y además presentarse en poblaciones lo suficientemente numerosas como para permitir su explotación alimenticia a lo largo de los siglos; es decir, han demostrado su gran potencial biótico y su gran capacidad adaptativa.

Preparación

Algunas formas de preparación de los insectos comestibles por los aztecas persisten hoy en día y forman parte de las costumbres tradicionales de alimentación.

Algunas especies se preparaban únicamente asadas o fritas, otras requerían de más elaboración en la que se empleaban varios condimentos o bien se comían en forma de mixiotes y/o de tamales; además, muchas veces se mezclaban diversas especies de chiles, o eran usados en diferentes formas: asados, molidos y/o mezclados con otros vegetales, entre los cuales estaban la calabaza, el frijol, o la papa; en la actualidad generalmente se comen en tacos.

De una manera amplia, podemos decir que alrededor del 73% de los insectos comestibles se comen asados, el 32% se comen con salsas de chile, el 28% mezclados en algún guiso, caldillo, huevo, sopa, etcétera, el 14% en forma de tamales y alrededor

del 10% en forma de mixiote, de tortitas, o bien fritos, cocidos o crudos. La sumatoria de los porcentajes da más de 100 porque muchas especies se consumen de varias maneras.

Entre los insectos que se consumen asados tenemos los gusanos eloteros, los del nopal, los toritos, los xamúes o gusanos del mezquite, los gusanos blancos y rojos del maguey, las botijas, las cigarras, el gusanillo, los chapulines, los jumiles, los gusanos de los palos, las chicatanas, los gusanos del pochote, jonote y guásimo, así como los del madroño, al igual que las abejas y avispas.

Los que se introducen en salsas son los xamúes, la botija, el gusano rojo, el gusanillo, los jumiles, las chicatanas y también algunas avispas.

Todos ellos también pueden prepararse fritos, si se cuenta con la fuente de grasa necesaria.

En forma de mixiote es clásico encontrar los gusanos blancos de maguey, los escamoles y ocasionalmente cualquier especie de gusanos de los palos.

Preparados como tamales o como tortitas tenemos, típicamente, el ahuahutle y al axayácatl, así como las larvas de moscas acuáticas, aunque también algunas especies de gusanos, como el gusano rojo de maguey. Cocidos mediante ebullición, con o sin adición de sal, tenemos los chapulines y algunas especies de avispas; son muy pocos los insectos que se comen crudos, entre ellos están algunas especies de jumiles, los gusanos eloteros y algunas especies de avispas.

Muchos de los insectos mencionados se preparan en *omelettes*, caldillos y guisos de diferente tipo, así como mezclados con el arroz; en el pozole, en las sopas, con nopales, con chicharrón, en chiles rellenos, con ajo, con cebolla, con tomate, con cacahuate y/o adicionándoles como condimento diversas especias como la pimienta, el clavo, el romero, el epazote, el cilantro, el perejil, la yerbabuena, así como limón y aguacate, o con diversas verduras. Sin olvidar que, cotidianamente, se acompañan de tortillas, o se preparan en sopes, tlacoyos o peneques. Por último es necesario señalar el papel de la miel, con la cual incluso se preparaba un vino ceremonial, en la alimentación azteca. Ésta provenía de abejas silvestres con o sin aguijón, de algunas especies de avispas, así como de las hormigas mieleras.

Discusión

Los conquistadores no consideraban los insectos como un alimento, ya que en Europa, al pertenecer a la región neoártica, la variedad de climas es menor; por ello no tenían la costumbre de ingerir insectos, y si llegaron a adquirirla fue considerada como un hábito exótico. Esto contrastaba con México, que pertenece a la región neotropical y en donde hay mayor diversidad de hábitats. Por otra parte, el tamaño de los insectos, su forma, color, mimetismo y localización hace que muchas de las especies sean desapercibidas. Además, no es posible controlar la producción de algo que no se cultiva, y mucho menos prohibir su consumo. No sucede así con los

cultivos como el amaranto, o las especies animales; por lo tanto, los indígenas pudieron hacer acopio de este recurso para su alimentación, arraigándose cada vez más en sus hábitos culinarios, tanto por el gusto que sentían por los insectos, como por una percepción intuitiva de la necesidad de ingerir proteína animal. Vemos, por ejemplo, el significado que tenían los insectos para las religiosas en los conventos de Puebla en el siglo XVIII, donde el consumo de insectos fue aplicado como un castigo o penitencia para las novicias en falta; tal fue el caso de la ingestión de los jumiles.[22] En Europa, en la misma época, una persona piojosa era considerada como la poseedora del mejor estado de salud al poder albergar y mantener cantidades elevadas de estos insectos en su cuerpo.[23]

Por otra parte los insectos, debido a su gran cantidad y variedad, no son fáciles de identificar o clasificar taxonómicamente; es necesario tener un conocimiento amplio sobre ellos para reconocerlos, lo cual dificultaba su control.

Por todo ello, vemos que fueron utilizados por los aztecas de una manera cotidiana y que representaban un importante recurso natural renovable, con diversas formas de preparación. En algunos casos, como el ahuahutle y el axayácatl, los preservaban mediante el secado al sol; de esta manera pudieron contar con estos preciados alimentos durante las épocas de escasez. La entomofagia permitió a los aztecas compensar las deficiencias nutricionales, no sólo en cuanto a proteínas, sino también a la energía.

Por otro lado, los insectos comestibles poseen un conjunto de ventajas que les confieren una importancia especial en la alimentación humana como son: su valor nutritivo, la cantidad y calidad de sus proteínas, su elevada digestibilidad y su riqueza en vitaminas, minerales y calorías. Por su gran potencial reproductivo, su corto ciclo de vida, la variedad de regímenes alimenticios que poseen y su alta eficiencia de conversión son una fuente potencial de nutrimentos; su aprovechamiento sistemático y racional provee a la gente, aún hoy en día, de un alimento de alto valor biológico.[24] Es necesario remarcar que en los insectos toda la biomasa es aprovechable, ya que se utilizan enteros.

El número, la variedad, la abundancia y la diversidad de estos organismos en la alimentación de los aztecas nos señalan su importancia y trascendencia. Nos sorprende la continuidad de su consumo, pese a los cambios introducidos por los conquistadores. En la comida mexicana, la utilización de insectos comestibles nos revela un hábito auténtico y único, tanto antiguo como moderno; en esta tradición, las raíces mágicas, míticas y religiosas se mezclan con los aspectos dietéticos reafirmándose la trascendencia y alcance que tenía, para los aztecas, la nutrición mediante el aprove-

[22] R. Loreto, 1992 (ver artículo en este volumen).

[23] G. Ladoux, "Le signifié des poux dans le XVI[e] siècle", presentado en el Symposium National des Sociétés Savantes, Avignon, Francia, 1990, p. 37.

[24] J. Ramos-Elorduy y J.M. Pino, *op.cit.*, 1979, p. 563-574; J. Ramos-Elorduy y J.M. Pino, "Nutritive Value of Some Edible Insects", en *Proceedings XVI International Congress of Entomology Abstracts*, 1980, p. 96; J. Ramos-Elorduy y otros *op. cit.*, 1984, p. 22; J. Ramos-Elorduy *et al.*, *op. cit.*, 1987, p. 341-354, y J. Ramos-Elorduy y J. M. Pino, *op. cit.*, 1992.

chamiento de sus recursos naturales renovables, entre los que se cuentan los insectos comestibles. Este hábito no se ha perdido, aún se conserva el gusto por esta comida autóctona e incluso en muchos casos, los insectos comestibles siguen preparándose de manera semejante a como lo hacían nuestros antepasados; puede afirmarse, por lo tanto, que los hábitos alimenticios antiguos han perdurado consciente e inconscientemente, preservando así nuestra cultura e identidad.

BIBLIOGRAFÍA

ANÓNIMO, *Memorias del Primer Congreso Internacional del Amaranto*, México, UNAM, Programa Universitario de Alimentos, 1990, 156 p.

CASTELO, Y. T., *Presencia de la comida prehispánica*, México, BANAMEX, Fondo Cultural BANAMEX, 1986, 193 p.

COOK DE LEONARD, C., *Ciudad Nezahualcóyotl*, v. 1 y 2, Casa de la Cultura, 1981, p. 318-371.

DÁVALOS, H. J., "La alimentación entre los mexicas", en *Revista Mexicana de Estudios Antropológicos*, 15, 1954, p. 113-118.

GABDIN, C., "L'Ethnoentomologie", en *Cahiers de Liaison*, n. 7, 1973, p. 17.

HERNÁNDEZ, F., *Historia natural de la Nueva España*, v. II, Tratado Cuarto, *Obras completas*, 1959, p. 384-395.

HORTWITZ, W., *Official Methods of Analysis of the Association Official Analytical Chemists*, 12a. ed., Washington, 1975, 1094 p.

HUNN, E. S., *Tzeltal Folk Zoology (The Classification and Discontinuities in Nature)*, New York, Academic Press, 1973, 368 p.

LADOUX, G., *Le signifié des poux dans le XVI siècle*, Avignon, France, 115ème Symposium National des Sociétés Savantes, 1990, p. 37.

LORETO, R., "Prácticas alimenticias en los conventos de mujeres en la Puebla del siglo XVIII", Simposio *1492. El encuentro de dos comida*s, 1992.

MACGREGOR, L. R., "Los insectos y las antiguas culturas mexicanas, un ensayo etnoentomológico", en *Revista de la Universidad de México,* XXIX (6-7), 1975, p. 8-13.

MARTÍN DEL CAMPO, R., "Productos biológicos del Valle de México", en *Revista Mexicana de Estudios Antropológicos*, t. XIV.

ORTIZ DE MONTELLANO, B., *Aztec Medicine, Health and Nutrition*, Rutgers University Press, 1990, p. 115-265.

RAMOS-ELORDUY, J. y J. M. PINO M., "Insectos comestibles del Valle del Mezquital y su valor nutritivo", en *Anales del Instituto de Biología*, 50, México, 1979, p. 563-574.

———, "Nutritive Value of Some Dible Insects", en *Proceedings XVI of the International Congress of Entomological Abstracts*, 1980, p. 96.

RAMOS-ELORDUY, J., J. M. PINO M. y O. GONZÁLEZ M., "Digestibilidad "in vitro" de algunos insectos comestibles de México", en *Folia Entomológica Mexicana*, 49, 1981, p. 141-154.

RAMOS-ELORDUY, J., H. BOURGES R. y J. M. PINO M., "Valor nutritivo y calidad de la proteína de algunos insectos comestibles de México", en *Folia Entomológica Mexicana*, 53, 1982, p. 111-118.

RAMOS-ELORDUY, J., "Los insectos como un recurso actual y potencial", en *Seminario sobre la alimentación en México*, Instituto de Geografía, UNAM, 1984, p. 120-139.

RAMOS-ELORDUY, J., J. M. Pino M. *et al.*, "Edible Insects in Mexico an Their Protein Content", en *Journal of Ethnobiology*, 4, 1984, p. 61-72.

RAMOS-ELORDUY, J., H. BOURGES R. y J. M. PINO M., "Insects as a Source of Proteins in the Future", en *XVII International Congress of Entomological Abstracts*, 1984, p. 22.

RAMOS-ELORDUY, J., H. BOURGES R., N. MARTÍNEZ S. y J. M. PINO M., "Bioensayos REP y UNP en rata raza Wistar para estimar la calidad proteínica de tres insectos comestibles de México", en *Revista de la Asociación de Tecnólogos en Alimentos de México*, 20, 1986 (4), p. 24.

RAMOS-ELORDUY, J., "Are Insects Edible?: Man's Attitudes Towards the Eating of Insects", en *Food Deficiency: Studies and Perspectives*, Bangkok, UNESCO, 1987, p. 78-83.

RAMOS-ELORDUY, J., J. M. PINO M. y L. ROMERO S., "Determinación del valor nutritivo de algunas especies de insectos comestibles del estado de Puebla", en *Anales del Instituto de Biología*, 58 (1), UNAM, 1987 (Serie Zoología), p. 341-354.

RAMOS-ELORDUY, J., J. MORALES de L., J. M. PINO M. y Z. NIETO, "Contenido de tiamina, riboflavina y niacina de algunos insectos comestibles de México", en *Revista de la Asociación de Tecnólogos en Alimentos de México*, 1988, 24:10.

RAMOS-ELORDUY, J., y J. M. PINO M., "Los insectos comestibles", en *El México antiguo*, 1989, 108 p.

———, "Contenido calórico de algunos insectos comestibles de México", en *Revista de la Sociedad Química de México*, 34 (2), 1990, p. 56-68.

RAMOS-ELORDUY, J., *Los insectos como fuente de proteínas en el futuro*, Editorial Noriega Limusa, 2a. ed., 1991, 148 p.

RAMOS-ELORDUY, J., y J. M. PINO M., "Edible Insects of Oaxaca State", en *Journal of Ecology and Food Nutrition* (en prensa).

RAMOS-ELORDUY, J., J. M. PINO M. y J. L. MUÑOZ, "Determinación de minerales en algunos insectos comestibles de México", en *Revista de la Sociedad Química de México* (enviado para su evaluación).

RECINOS, E., *Popol Vuh: las antiguas historias del quiché*, traducidas del texto original, Fondo de Cultura Económica, 1947, 140 p.

SÁENZ, C. A., y R. POSADAS del R., "Extracción y aprovechamiento del ahuahutle (*Hemiptera-Corixidae*) del lago de Texcoco", en *Folia Entomológica Mexicana* 39-40, 1978, p. 129-130.

SAHAGÚN, F. B., *Códice Florentino*, México, Archivo General de la Nación, reproducción facsimilar, Libro III, 1979, p. 221, 247-260.

SOUSTELLE, J., *La vie quotidienne des azteques à la veille de la conquête espagnole*, Paris, 1955.

VARGAS, L. A., "La historia de la alimentación en México", en *El seminario sobre alimentación en México*, Instituto de Geografía, UNAM, 1984, p. 13-26.

VELÁZQUEZ, P., *Códice Chimalpopoca, Anales de Cuautitlán y Leyenda de los soles*, UNAM, 1975, 318 p.

WICKE, C. H., "Así comían los aztecas", en *Esplendor del México antiguo*, t. II, México, Editorial del Valle de México, 1982, p. 983-994.

INSTITUTO
DE INVESTIGACIONES
HISTÓRICAS

II

EL ENCUENTRO DE DOS COMIDAS

INSTITUTO
DE INVESTIGACIONES
HISTÓRICAS

CULTURA Y CONTACTO: EL CHOQUE DE DOS COCINAS MUNDIALES

GEORGE ARMELAGOS
Departamento de Antropología
Universidad de Florida

Uno es lo que come. Esta aseveración subraya el papel central que la comida desempeña en la vida social, política, religiosa y económica de una sociedad. La comida se incrusta en los aspectos más básicos de nuestro ser social. Esto se refleja en términos comunes como compañero (literalmente, alguien con quien se comparte el pan).[1] La comida es un elemento esencial de las interacciones sociales cotidianas, y ocupa un lugar principal en la mayor parte de los acontecimientos sociales. Roland Barthes hace énfasis en esto cuando comenta que "Comer es un comportamiento que se desarrolla más allá de sus propios fines, sintetizando y señalando otro comportamiento... ¿Cuáles son estos otros comportamientos? Hoy, podríamos decir que son todos: actividad, trabajo, deporte, esfuerzo, ocio, celebración... cada una de estas actividades se expresa a través de la comida."[2]

Si bien la afirmación de que "uno es lo que come" refleja la presencia generalizada de la comida en la cultura, resulta igualmente válida la aseveración opuesta: "uno come lo que es". Los alimentos que se consumen en la vida cotidiana y se comen ceremonialmente están prescritos por la cultura (el menú). La cultura define los elementos comestibles y los individuos hacen su elección dentro de este menú. Los grupos sociales, en el seno de la sociedad, utilizan la comida como marcador étnico. En este

[1] C. A. Bryant y otros, *The Cultural Feast: An Introduction to Food and Society*, St. Paul, Minn., West Publishing, 1985; K. C. Chang, ed., *Food in Chinese Culture*, New Haven, Conn., 1977; Igor de Garine, "The Socio-Cultural Aspects of Nutrition", en *Ecology of Food and Nutrition*, 1, 1972, p. 143-163; P. Farb y George Armelagos, *Consuming Passions: The Antrhropology of Eating*, Boston, Houghton Mifflin, 1980; A. L. Knutson, "The Meaning of Food", en A. L. Knutson, ed., *The Individual, Society and Health Behavior*, New York, Russell Sage Foundation, 1965, p. 132-143; Robert M. Netting, "Beer as a Locus of Value Among the West African Kofyar", en *American Anthropologist*, 66, 1964, p. 375-384; Audrey Richards, *Hunger and Work in a Savage Society*, Londres, Routledge, 1932, y Radcliffe Salaman, *The History and Social Influence of the Potato*, New York, Cambridge University Press, 1949.

[2] Roland Barthes, "Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption", en E. Forster y R. Forster, eds., *European Diet from the Industrial to Modern Times*, Baltimore, Johns Hopkins University Press, 1975.

sentido, la etnicidad es uno de los mejores elementos para predecir lo que comerá una persona.

Hasta los astronautas crean o mantienen su mundo con comida. El programa espacial estadounidense produjo el Tang, un jugo de naranja en polvo, para los astronautas que en sus vuelos querían verdadera comida norteamericana. La agencia Associated Press informa que en el vuelo del *Atlantis* del 28 de julio de 1992 los astronautas norteamericanos van a comer mantequilla de cacahuate y galletas Graham, mientras que los astronautas suizos e italianos solicitaron y recibieron queso parmesano y gruyer, galletas suizas, *muesli* suizo y chocolate suizo. Más adelante, cuando un astronauta japonés se una a los norteamericanos para otro vuelo, el menú incluirá manzanas japonesas, sopa de hongos, *tofu*, arroz japonés blanco y rojo, ciruelas en vinagre, salsa de soya, galletas de arroz, sopa de algas, algas secas y té *sakura* dulce.[3]

La cultura define qué es comestible, cómo se lo tiene que preparar y cómo y con quién se lo debe comer. Se puede someter a prueba la validez de ambas aseveraciones ("uno es lo que come" y "uno come lo que es"). El contacto entre el Viejo y el Nuevo mundos proporciona un experimento natural que puede emplearse para medir el efecto que tuvo el encuentro sobre el sistema de alimentación que continúa hasta hoy.

P. Revins, en el *Wall Street Journal*, señala los esfuerzos de las compañías norteamericanas productoras de cereales para convencer a los franceses de que coman hojuelas de maíz. En Francia el 80 por ciento del maíz que se consume se utiliza como forraje para puercos y pollos. Si bien los alimentos preparados se han convertido en parte del menú francés, el elote o maíz en mazorca se considera tan insólito que los paquetes de este producto congelado incluyen información sobre la manera de cocerlo (hervido) e instrucciones sobre la forma de comerlo (sin desprenderlo antes de la mazorca). La Kellogg Corporation, que tiene ventas mundiales de cereal por 2.9 mil millones de dólares, está gastando el 15 por ciento de su presupuesto total en Francia en elevar el consumo *per cápita* de cereal, que es actualmente de 300 gramos por año (Australia encabeza el consumo *per cápita* con un promedio de casi seis kilogramos anuales).[4]

El vehículo para poner a prueba el impacto del encuentro de los sistemas alimentarios es la cocina. Toda cultura tiene su cocina. Si bien la mayor parte de los norteamericanos consideran sinónimos la cocina y la alta cocina, este segundo término tiene un significado más amplio, que abarca aquellas cosas y acontecimientos que se asocian con el acto de comer.

Este trabajo tiene el propósito de presentar una perspectiva biocultural que hace énfasis en la adaptación, como medio para estudiar sistemáticamente el impacto del cambio de los sistemas mundiales de alimentación (cocina) después del contacto. La

[3] *Miami Herald*, July 21, 1992.

[4] P. Revins, "While Americans Take to Croissants, Kellogg Pushes Cornflakes on France", en *Wall Street Journal*, Nov. 11, 1986, p. 40.

"Colón desembarcando en Guanahaní/El Salvador", de Theodore de Bry, *Reisen in Occidentalischen Indien*, Frankfurt, 1590-1630

colisión de la cultura y la cocina del Viejo y del Nuevo mundos no tiene por qué resultar sorprendente, ya que la comida desempeña un papel tan importante en la adaptación biocultural de todas las poblaciones humanas. Como la preparación y el consumo de alimentos se imbrica con la tecnología, el sistema social y la ideología de todos los grupos humanos, las costumbres en materia de comida se resisten al cambio y permanecen estables durante largos periodos.[5] Dada esta resistencia al cambio, resulta notable que los historiadores culinarios hayan encontrado un vasto intercambio entre las dos cocinas mundiales.

Comprender el sistema alimentario de una sociedad implica tener un considerable conocimiento de su tecnología (la manera en que los recursos necesarios se extraen del medio), de su sistema social (la forma en que la gente se organiza para extraer los recursos necesarios a fin de mantener y reproducir a la población) y de su ideología (actitudes, ideas y creencias acerca de sí mismos, de su mundo y de lo desconocido). Al examinar la salud del grupo se puede medir el éxito alcanzado en la satisfacción de las necesidades nutricionales de la población.

La comida desempeñó un importante papel en el contacto entre los dos mundos. El encuentro del Viejo Mundo con el Nuevo fue consecuencia de la necesidad de hallar rutas comerciales después que los turcos otomanos conquistaron el Asia Menor y cerraron las vías comerciales a la India y a sus abundantes especias. Los europeos tenían una necesidad insatisfecha de especias, que fue un estímulo a la exploración. Parry sostiene que este insaciable deseo de especias, más que el de bienes suntuarios, como el oro, fue el mayor estímulo de las exploraciones.[6] El fracaso de Colón en el establecimiento de nuevas rutas para el comercio de especias de la India fue compensado, posteriormente, por la obtención de riquezas alimentarias que cambió a los dos mundos.

Las repercusiones del contacto europeo con el hemisferio occidental han sido bien documentadas. La explotación física de la población de ese hemisferio y la introducción de enfermedades diezmaron a las poblaciones y alteraron el curso de la historia nativa. El intercambio de alimentos transformó social y económicamente al Viejo Mundo.[7] La comida que se introdujo en Europa, Asia y África produjo lo que se ha denominado el surgimiento de la población moderna. Aunque se ha considerado que la medicina es el factor primordial del incremento de la población, Langer y Mckeown atribuyen el crecimiento a la mejor nutrición que precedió al inicio de la medicina moderna.[8]

[5] J. H. Parry, *The Age of Reconnaissance*, New York, Mentor Books, 1963; G. M. Hochbaum, "Strategies and Rationale for Changing Peoples Eating Habits", en *Journal of Nutritional Education*, 1981, 13 (1) Supplement, p. 59-65, y A. F. A. Montague, "Nature, Nurture and Nutrition", en *American Journal of Clinical Nutrition*, 5, 1957, p. 237-244.

[6] J. H. Parry, *op. cit.*, 1963.

[7] A. W. Crosby, *The Columbian Exchange*, Westport, Conn, Greenwood Press, 1972, y J. Weatherford, *Indian Givers: How the Indians of the Americas Transformed the World*, New York, Crown Publisher, 1988.

[8] W. Langer, "American Foods and Europe's Population Growth, 1740-1850", en *Journal of Social History*, 1975 (Winter), p. 51-66, y T. McKeown, *The Modern Rise of Population*, New York, Academic Press, 1976.

La perspectiva biocultural

La perspectiva biocultural toma en cuenta las implicaciones tanto sociales como biológicas de las prácticas culturales. Armelagos afirma que el precepto básico del modelo adaptativo en el contexto de la dieta consiste en evaluar la capacidad de los sistemas de obtención de alimentos de una sociedad para cubrir los requisitos nutricionales esenciales de mantener y reproducir a su población.[9] La perspectiva biocultural procura descubrir aspectos adaptativos positivos y negativos de las prácticas alimentarias de una sociedad. Por ejemplo la costumbre de los vedas (de Sri Lanka) de comer madera podrida condimentada con miel puede ser nutricionalmente benéfica, ya que las bacterias que hacen que la madera se pudra producen vitamina B.[10] Al comer madera podrida los vedas consumen vitaminas esenciales que no abundan en su dieta. De manera similar, los indios quechuas de Perú mojan las papas en una solución de arcilla, costumbre que, según afirman, evita la acidez estomacal. Este método de preparación de las papas puede ser eficaz en la prevención de desequilibrios dietéticos, ya que la solución de arcilla contiene caolín, sustancia que, según se sabe, protege el sistema disgestivo (el Kaopectate, una medicina contra la diarrea que se vende sin receta, contiene caolín). El caolín puede tener más importancia nutricional como fuente de minerales, según afirman Baker y Mazess.[11] Además de procesar las papas con arcilla los quechuas las mezclan con quinoa.[12] Todavía es necesario determinar los aspectos benéficos de estas prácticas, ya que algunos nutriólogos sostienen que la arcilla puede quelar minerales y, por lo tanto, no resultar biodisponible.

Hay prácticas dietéticas que afectan de manera negativa la adaptación biológica de las poblaciones. Se considera que el consumo excesivo de azúcar y grasas de las poblaciones norteamericanas representa un riesgo significativo para la salud. En 1979 la ingesta combinada de azúcares y grasas alcanzó un promedio de 120 kilos por persona por año.

También se ha empleado la perspectiva biocultural para evaluar el desarrollo de las combinaciones de alimentos que caracterizan a muchas cocinas tradicionales.[13] En la cocina mexicana el maíz, el frijol y la calabaza son parte básica de la dieta, y resultan nutricionalmente más beneficiosos si se les come combinados que separados. Si la tortilla de maíz mexicana se consume con frijoles, o si se prepara una

[9] G. Armelagos, "Biocultural Aspects of Food Choice", en M. Harris y E. Ross, eds., *Food and Evolution*, Philadelphia, Temple University Press, 1987, p. 579.

[10] Peter Farb y George Armelagos, *op. cit.*, 1980, p. 12.

[11] J. M. Hunter, "Geophagy in Africa and the United States: A Cultural Nutrition Hypothesis", en *Geographic Revue*, 63, 1973, p. 170-195, y P. T. Baker y R. B. Mazess, "Calcium: Unusual Sources in Higland Peruvian Diet", en *Science*, 142, 1963, p. 1466-1467.

[12] P. T. Baker y R. B. Mazess, *op. cit.*, 1963.

[13] George Armelagos, *op. cit.*, 1987, y P. Rozin, "Human Food Selection", en L. M. Baker, ed., *The Psychobiology of Human Food Selection*, Westport, Conn., AVI, 1982, p. 225-254.

sopa de maíz y frijoles, los nutrientes de estos alimentos se complementan mutuamente. La combinación es esencial, ya que el maíz es deficiente en lisina (un aminoácido esencial) y abundante en metionina. Los alimentos que contengan frijoles y maíz proporcionan niveles complementarios de estos aminoácidos, lo que los convierte en una buena fuente de los eslabones requeridos para producir proteínas. Algunos estudios recientes sugieren que puede no ser necesario consumir los nutrientes complementarios en la misma comida y que basta con hacerlo en un mismo día.

Todavía está por aclararse cómo se desarrollan estas prácticas dietéticas. Las sociedades que emplean combinaciones complementarias de alimentos pueden no ser conscientes de la importancia nutricional de las mismas.[14] Pero desde un punto de vista darwinista podría ocurrir que los grupos que desarrollan una dieta balanceada tengan más éxito al reproducirse y mantenerse. Si esto es cierto, la práctica cultural sobrevive al sobrevivir la población. O lo contrario: podría ocurrir que los grupos cuya dieta es seriamente deficiente en términos nutricionales no sobrevivan y que, por consiguiente, esa práctica alimentaria específica se extinga con ellos. Sin embargo, hay ejemplos de grupos humanos que experimentan deficiencias dietéticas que han persistido durante miles de años. Las poblaciones nubias sudanesas han vivido junto al Nilo desde hace por lo menos cinco mil años, con una dieta deficiente en cuando menos dos elementos nutricionales esenciales (el calcio y el hierro).[15] Aunque las mujeres y los niños padecen por la falta de esos nutrientes, la población es capaz de reproducirse.

El enfoque biocultural que utilizo en este trabajo se basa en un enfoque científico o materialista que se apoya en el examen del costo y los beneficios de la práctica dietética.[16] No todas las prácticas dietéticas son adaptativas. Por ejemplo, muchas poblaciones norafricanas no comen pescado aunque lo tienen a su alcance. El tabú contra el pescado de los nubios sudaneses antiguos y modernos puede rastrearse hasta el antiguo Egipto y se ve reforzado por influencias más recientes, árabes e islámicas.[17] El tabú que servía originalmente para distinguir a los agricultores y los pastores no tiene hoy valor materialista y, de hecho, despoja a los nubios de un recurso dietético potencialmente útil.

[14] P. Rozin, *op. cit.*, 1982.

[15] D. L. Martin y G. J. Armelagos, "Morphometries of Compact Bone: An Example from Sudanese Nubia", en *American Journal of Physical Anthropology*, 51, 1979, p. 571-578; D. L. Martin y G. J. Armelagos, "Skeletal Remodeling as Indicators of Health: An Example from Prehistoric Sudanese Nubia", en *Journal of Human Evolution*, 14, 1985, p. 527-537, y D. L. Martin, G. J. Armelagos y K. A. Henderson, "The Persistence of Nutritional Stress in Northeastern African (Sudanese Nubian) Populations", en R. Huss-Ashmore y S. Katz, eds., *African Food Systems in Crisis, Part 1: Microperspective*, New York, Gordon and Breach Science Publishers, 1989.

[16] Marvin Harris, *Good to Eat*, New York, Simon and Schuster, 1986.

[17] W. J. Darby *et al.*, *Food: The Gift of Osiris*, London, Academic Press, 1977.

La selección de cocina y comida

La cocina brinda el sistema más útil para analizar los cambios en la selección, preparación y consumo de alimentos.[18] Los cambios en el sistema dietético se pueden presentar diferencialmente en los cuatro componentes de una cocina: los alimentos que se seleccionan del medio, la forma de prepararlos, el principio del sabor y las reglas sobre el comer.

Al examinar el primer componente de la cocina, los alimentos seleccionados por la sociedad, es necesario tomar en consideración la cuestión de la base biológica de la selección de comida. Paul Rozin ha analizado el aspecto "natural" o "innato" del sabor en las poblaciones humanas. De acuerdo con él, hay dos rasgos innatos que influyen sobre muchos de nuestros gustos y disgustos. Los seres humanos, al igual que otros mamíferos, tienen preferencia por las sustancias dulces.[19] Beidler señala que el feto comienza a succionar cuando se introducen sustancias dulces en el líquido amniótico (las papilas gustativas aparecen a los cinco o seis meses de vida prenatal).[20] La arraigada preferencia por lo dulce ha tenido un evidente valor adaptativo en nuestra historia evolutiva, ya que el dulzor es un buen indicador de una fuente de alimento rica en energía. Nuestra biología refleja este hecho evolutivo. Se puede detectar el sabor dulce en una dilución de una parte en doscientas. Otro rasgo arraigado en nuestra neurobiología es el aborrecimiento de las cosas de sabor amargo. Los seres humanos pueden detectar lo amargo en una dilución de una parte en dos millones. La capacidad de detectar el amargor de las plantas resultaría ventajosa para los recolectores que deben evitar los vegetales con toxinas. Al rechazar las sustancias amargas, como la feniltiocarbamida (FTC), evitan ingerir las toxinas de las plantas.

¿Podemos explicar nuestros hábitos alimentarios mediante estas preferencias innatas en materia de sabor? Probablemente no. Mintz sostiene que la inclinación de los seres humanos por lo dulce puede explicar el uso del azúcar refinada y sin refinar, pero que es el sistema social, político y económico el que puede transformarlas de una curiosidad en una necesidad.[21] Hay una correlación entre la disponibilidad y el consumo de azúcar. Los condados con un elevado ingreso *per cápita* tienen niveles altos de consumo de azúcar.[22]

[18] Elizabeth Rozin, "The Structure of Cuisine", en L. M. Baker, ed., *The Psychobiology of Human Food Selection*, Westport, Conn., AVI, 1982, p. 189-203.

[19] Paul Rozin, *op. cit.*, 1982, y P. Rozin, "Psychobiological Perspective on Food Preference and Avoidance", en M. Harris y E. Ross, eds., *Food and Evolution*, Philadelphia, Temple University Press, 1987, p. 181-205.

[20] L. M. Beidler, "Biological Basis of Food Selection", en L. M. Baker, ed., *The Psychobiology of Human Food Selection*, Westport, Conn., AVI, 1982, p. 3-15, y P. Rozin, *op. cit.*, 1982.

[21] L. M. Beidler, *op. cit.*, 1982; S. Mintz, "Choice and Occasion. Sweet Moments", en L. M. Baker, ed., *The Psychobiology of Human Food Selection*, Westport, Conn., AVI, 1982, p. 157-169, y S. Mintz, *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*, New York, Viking, 1985.

[22] L. M. Beidler, *op. cit.*, 1982, p. 6.

Hasta nuestra aversión a las sustancias amargas se puede alterar. Por ejemplo, los ingleses volvieron aceptable el amargor de la quinina (producto contra la malaria) agregándole ginebra a la medicina. Los que nunca hemos visto un mosquito transmisor del paludismo seguimos disfrutando el *gin and tonic* (al que hoy se le agrega azúcar). Hasta el uso del chocolate por parte de los aztecas entrañaba la adición de otras especias. Cuando el chocolate se introdujo en la cocina europea se lo endulzaba con azúcar.

Rozin analiza la aceptación de productos alimenticios que, en un principio, no se consideraban comestibles. Sugiere que el café tiene un efecto farmacológico (por la cafeína) que pese a su sabor inicial lo habría vuelto aceptable como producto alimenticio. Nos acostumbramos al gusto y lo encontramos, no sólo tolerable, sino también deseable. La transformación de un producto como el chile representa un problema más difícil, ya que no tiene efectos farmacológicos obvios. La aceptación del chile entraña un proceso biocultural. Son factores culturales los que estimulan la ingesta de chile, y el cerebro, en respuesta al dolor causado por la capsicina (la sustancia picante de los chiles) segrega endorfinas, que son opiáceos naturales. Los comedores de chile están dispuestos a tolerar el dolor por el estímulo que producen las endorfinas. Esto puede explicar también la naturaleza casi adictiva del consumo de chile. [23]

La selección de alimentos por parte de una sociedad parecería ser un área en la cual la acción racional del grupo rige la actividad. Una sociedad seleccionaría una combinación de alimentos que le proporcionase los nutrientes esenciales de la manera más eficiente. Harris lo señala sucintamente en su popular libro *Good to Eat*: "Los alimentos preferidos (buenos de comer) son los que tienen un balance más favorable de beneficios prácticos frente a los costos de los alimentos que se evitan (malos de comer)... El costo y los beneficios nutricionales forman parte fundamental de los alimentos preferidos en términos de equilibrio, que en general incluyen más energía, proteínas, vitaminas o minerales por porción que los alimentos que se evitan."[24]

Para comprender las elecciones alimentarias de un sistema social es necesario tomar en consideración nuestro legado de mamíferos-primates-humanos como omnívoros, dietéticamente generalizados. Al ser dietéticamente generalizados nuestros antepasados pudieron definir un nicho dietético más amplio. Pero, por ser generalizados, nos enfrentamos a un dilema. Buscamos variedad, pero desconfiamos de los alimentos nuevos. Paul Rozin describe las consecuencias de este dilema en los seres humanos que muestran preferencia por los alimentos familiares pero que también quieren variedad. La variedad garantiza una dieta nutricionalmente más balanceada.[25] Puede haber un mecanismo que asegure que procuremos la variedad

[23] P. Rozin, *op. cit.*, 1982 y 1987.

[24] M. Harris, *op. cit.*, 1986, p. 15.

[25] P. Rozin, *op. cit.*, 1982, p. 229, y B. J. Rolls *et al.*, "The Influence of Variety on Human Food Selection and Intake", en L. M. Baker, ed., *The Psychobiology of Human Food Selection*, Westport, Conn., AVI, 1982, p. 120.

en nuestra búsqueda de alimentos. Rolls, Rolls y Rowe sugieren que cuando una persona consume cierto alimento durante un periodo prolongado deja de encontrarlo sabroso.[26] La pérdida de gusto por ese alimento no afecta el deseo de comer otros que forman parte de nuestro menú. El sabor se conserva al comer una variedad de alimentos. El desarrollo de una cocina es la solución cultural al problema biológico de los seres alimentariamente generalizados.[27]

Un animal generalizado como la rata suele roer pequeñas cantidades de un alimento nuevo antes de consumir grandes cantidades del mismo. Si el animal se enferma por haber probado ese alimento, lo rehuirá. Al igual que otros mamíferos, los seres humanos que se enferman por comer determinado alimento desarrollan disgusto ante él. Por ejemplo, una persona sometida a un tratamiento de radiación o de quimioterapia, que experimenta náuseas, desarrollará con frecuencia rechazo por los alimentos que consumió justo antes del tratamiento, aunque se dé cuenta de que la comida no tuvo que ver con su malestar.

El desarrollo de un principio del sabor es el medio de desensibilizar el temor del grupo a comer alimentos nuevos. El sabor se puede manipular para brindar una amplia variedad en el contexto de la familiaridad.[28] El que está fuera de una cultura suele perderse la sutileza de la manipulación del principio del sabor. Algunos occidentales creen que hay una sola receta del *curry* hindú. Los hindúes pueden preparar el *curry* de muchas formas, que le dan al sabor "tema y variación".

Para comprender la necesidad de variedad, imaginemos una situación en la que se nos brindan los nutrientes básicos de una comida favorita en forma de una papilla que nos hacen comer día tras día. Para muchos norteamericanos la comida ideal consiste en un coctel de camarón, un *T-bone* acompañado de papa al horno con crema ácida, chícharos, ensalada verde con aderezo francés, panecillos calientes con mantequilla, café, vino y, de postre, pastel caliente de manzana con helado. Para mucha gente esta combinación de alimentos resultaría estéticamente agradable y constituiría una comida satisfactoria. Una vez que pasa por la boca y está en la barriga, representa una colección de 44 nutrientes que le sirven de energía al cuerpo y contribuyen al crecimiento y la reparación celular. Para el sistema metabólico no tiene mayor importancia la forma en que se empacan esos nutrientes. Uno podría ir a la farmacia del barrio y al supermercado a comprar esos nutrientes por bastante menos de lo que cuesta la comida en un restaurante. Los 44 nutrientes incluidos en nuestra comida de *gourmet* nos costarían poco más de cinco dólares si combinamos 195 gramos de proteína líquida, 15 gramos de sal, 180 de azúcar, poco más de 75 de grasa, 900 de agua, una tableta de multivitaminas y multiminerales, y una de Tums (por el calcio, no por la indigestión).[29]

La comida tiene un valor adicional al nutritivo. El uso actual de la calabaza en

[26] B. J. Rolls *et al.*, *op. cit.*, 1982.
[27] E. Rozin, *op. cit.*, 1982, y P. Rozin, *op. cit.*, 1982.
[28] P. Rozin y E. Rozin, "Culinary Themes and Variation", en *Natural History*, 90, 1981, p. 6-14.
[29] P. Farb y G. J. Armelagos, *op. cit.*, 1980.

Estados Unidos ejemplifica el aspecto simbólico de los alimentos. La calabaza era en cierta época una importante fuente de nutrientes para los indios norteamericanos. Los colonizadores que se establecieron en el Nuevo Mundo se basaron, en los primeros años, en la calabaza, que desempeñó un papel en la fiesta de Acción de Gracias de los peregrinos. (La fiesta recuerda el festival de la cosecha que se celebraba en Inglaterra.) [30]

El uso simbólico de la calabaza en Nueva Inglaterra y en otras regiones de Estados Unidos ha desplazado su valor nutricional a una posición de importancia relativamente escasa. En años recientes la empresa Massachusettes Farmers produce más de tres millones de calabazas que se venden en el estado, y el 90 por ciento de las mismas se recortan para hacer linternas de Halloween que se colocan en el pórtico, se exhiben en la ventana de la cocina o se usan como centro de mesa en la celebración, para ser descartadas después de la fiesta. Para mayor agravio, el moderno pastel de calabaza que constituye un postre tradicional del Día de Acción de Gracias se hace con calabaza "criolla" o de cuello largo, y no con su homónima, la calabaza redonda o "de Castilla".[31]

Diversas sociedades tienen un sistema simbólico que emplea categorías dicotómicas para clasificar los alimentos en grupos. El sistema chino, que existe desde hace 2 500 años, clasifica los alimentos como *yin* (pasivos y femeninos) o *yang* (activos y masculinos).[32] Para mantener la buena salud la comida tiene que estar balanceada con respecto al *yin* y el *yang*. Los alimentos *yang* excitan a quien los come e incluyen productos muy condimentados y grasosos, que requieren un tiempo de cocción más prolongado. Los alimentos *yin*, por otro lado, son suaves (los granos y vegetales que crecen en la tierra pasiva). Muchos antropólogos sostendrían que estas prácticas tienen poco impacto en la nutrición y que su único valor consiste en que son "buenas para pensar en ellas". Sin embargo, este sistema simbólico específico puede ser nutricionalmente benéfico, ya que garantiza una dieta más equilibrada gracias a la necesidad de balancear el *yin* y el *yang*.[33]

En América Latina hay un sistema similar en el cual la dicotomía se basa en caliente-frío. (Esta distinción no se relaciona con la temperatura de los alimentos.) La dicotomía caliente-frío se ha usado desde el contacto europeo.[34] Si bien hay ciertas

[30] J. Deetz y J. Anderson, "The Ethnogastronomy of Thanksgiving", en *Saturday Review*, 55, Nov. 25, 1972, p. 29-39.

[31] P. Farb y G. J. Armelagos, *op. cit.*, 1980, p. 98.

[32] E. N. Anderson, "Cantonese Ethnohoptology", en *Ethnos*, 34, 1969, p. 107-117; *ibid.*, "Folk Dietetics in Two Chinese Commnunities and Its Implications for the Study of Chinese Medicine", en A. Kleinman *et al.*, *Medicine and Chinese Culture*, Washington, D. C., United States Public Health Service, 1975, p. 141-171, y K. C. Chang, *op. cit.*, 1977.

[33] P. Farb y G. J. Armelagos, *op. cit.*, 1980, p. 98.

[34] R. L. Currier, "Hot-Cold Syndrome and Symbolic Balance In Mexican and Spanish American Folk Medicine", en *Ethnology*, 5, 1966, p. 251-263; G. Foster, "Humoral Traces in United States Folk Medicine", en *Medical Anthropology Newsletter*, 10, 1979, p. 17-20; M. Logan, "Humoral Medicine in Guatemala and Peasant Acceptance of Modern Medicine", en *Human Organization*, 32, 1973, p. 385-395; W. Madsen, "Hot and Cold in the Universe of San Francisco Tecospa, Valley of Mexico", en *Journal of American Folklore*, 68, 1955, p. 123-139,

evidencias de que esta diferenciación se puede remontar a los aztecas, su uso en gran parte de América Latina sugeriría una influencia española posterior al contacto.[35] La clasificación de alimentos en categorías de caliente-frío podría funcionar de manera similar a la distinción *yin/yang*, al obligar a una dieta más variada.

Simbólicamente, los insectos nos resultan desagradables y la idea de comerlos nos parece aborrecible. No comemos insectos pese a que poseen un bagaje nutritivo más adecuado que el de muchos de los productos que consumimos tradicionalmente. Ciertos insectos tienen tres veces más contenido proteico que la carne de res. Lo que vuelve tan interesante nuestra repugnancia ante los insectos es que en una época se les consideraba comestibles.[36] Ramos-Elorduy y Moreno documentan el amplio uso de insectos como alimento en México desde la antigüedad hasta el presente.[37] En el Levítico 11:22 se consideran comestibles ciertas especies de langostas y saltamontes.[38] Si bien nosotros no comemos insectos, algunos invertebrados estrechamente relacionados con los insectos constituyen alimentos deseables. No obstante, los invertebrados que viven en el agua son comestibles, pero no así sus primos que habitan en tierra. (Sin embargo, los colonos norteamericanos que moraban en las regiones costeras de Nueva Inglaterra no comían langostas de mar porque las clasificaban como insectos.) Harris brinda la explicación más perspicaz de nuestro aborrecimiento por los insectos como alimento cuando escribe: "Si bien los insectos pueden ser fáciles de capturar, y tienen un elevado rendimiento calórico y proteico por unidad de peso, el beneficio de la captura y preparación de insectos es muy pequeño en el caso de la mayor parte de ellos si se los compara con los grandes mamíferos y los peces, o incluso con pequeños vertebrados como roedores, aves, conejos, lagartos o tortugas."[39] Al haber proteínas mejor envasadas (los animales), la utilización de los insectos como fuente de alimentos se vuelve, comparativamente, demasiado costosa.

Una sociedad no se come todos los productos potencialmente alimenticios de su medio. Los kung que viven en el desierto de Kalahari, en el sur de África, son uno de los grupos más intensivamente estudiados del mundo. Como parte del estudio de la adaptación de los kung se ha investigado en profundidad su sistema alimentario. Los kung reconocen como comestibles 105 especies de plantas y 260 de animales. Este menú de 365 alimentos se selecciona de entre 563 plantas que, según los científicos occidentales que han estudiado el medio ambiente de los kung, resultan comestibles. (Se dice que en el mundo hay tres mil plantas comestibles.) La nuez mogongo es su alimento primordial; trece plantas se consideran artículos

y C. H. Molony, "Systematic Valence Coding of Mexican Hot-Cold Food", en *Ecology of Food and Nutrition*, 4, 1975, p. 67-74.

[35] G. Foster y B. G. Anderson, *Medical Anthropology*, New York, John Wiley and Sons, 1978, p. 59.

[36] P. Farb y G. J. Armelagos, *op. cit.*, 1980, p. 50-51; F. S. Bodenheimer, *Insects as Human Food*, The Hague, W. Junk, 1951.

[37] J. Ramos-Elorduy y J. M. Pino, *Los insectos comestibles en el México antiguo: estudio etno-entomológico*, México, AGT Editor, 1989.

[38] Marston Bates, *Gluttons and Libertines*, New York, Vantage Books.

[39] M. Harris, *op. cit.*, 1986, p. 154-174.

alimenticios importantes y se encuentran de manera generalizada. Diecinueve plantas se consideran fuentes poco importantes de alimento y se consiguen estacional o localmente. Resulta aún más sorprendente el hecho de que el 75 por ciento de la dieta kung esté formado por trece especies diferentes. No obstante, el otro 25 por ciento corresponde a alimentos importantes en el periodo en que no están disponibles los productos preferidos.

Cocina, forma de preparación

No todos los alimentos definidos por la cultura son comestibles tal como se presentan en la naturaleza. Los productos tienen que prepararse de alguna manera. Claude Lévi-Strauss ve la cocina como una forma de mediar nuestro ser natural y cultural.[40] La preparación de los alimentos por cocción los transforma del nivel natural al cultural. Si bien Lévi-Strauss tiene razón en su aseveración de la transformación cultural que se produce con la cocción (véase Simoons 1974 para una crítica de los detalles del enfoque levistraussiano), en el proceso hay otros aspectos adaptativos.

Culturalmente, el método de cocción influye en otros rasgos de la cocina. Por ejemplo en China, donde escasea el combustible, los alimentos se cuecen con un calor intenso durante periodos breves. Esta adaptación cultural lleva a una serie de prácticas culinarias. El *wok*, diseñado para concentrar el calor en la base, es el utensilio de cocina preferido. La utilización del *wok* requiere que la comida se corte en trocitos para que se cueza rápidamente. Como los alimentos son del tamaño de un bocado los palitos (extensión del pulgar y el índice) constituyen el método favorito para comer. A los chinos el uso occidental del cuchillo y el tenedor en la mesa les resulta molesto, y se refieren a él, peyorativamente, como destazar en la mesa.

La cocina desempeña diversas funciones biológicas y nutricionales. Vuelve más digerible la carne, al alterar la estructura de las proteínas. Contribuye a conservar la carne durante un periodo más largo. La cocción sobre el fuego libera el sabor de las carnes, lo que hace que éstas resulten más sabrosas.

Es esencial procesar los alimentos vegetales. Si bien muchas frutas son comestibles tal como se presentan en la naturaleza, la mayor parte de los productos vegetales requieren cocción. Jolly cita a Janzens, quien afirma que: "El mundo vegetal no es de color verde; es de color morfina, cafeína, tanino, fenol, terpeno, cavanina, látex, fitohemaglutinas, ácido oxálico, saponina."[41] La cocción y el procesamiento de los nutrientes vegetales sería parte esencial del desarrollo de los alimentos que se utilizan para el destete de los bebés.

Katz *et al.* han demostrado el aspecto adaptativo del método tradicional para la

[40] C. Lévi-Strauss, *The Raw and the Cooked*, New York, Harper and Row, 1969.

[41] A. Jolly, *The Evolution of Primate Behavior*, New York, Macmillan, 1985, y D. H. Janzen, "Complications in Interpreting the Chemical Defenses of Trees Against Tropical Arboreal Plant-Eating Vertebrates", en G. G. Montgomery, ed., *Ecology of the Arboreal Florivores*, Cambridge, Inglaterra, Cambridge University Press, 1978, p. 73-84.

preparación del maíz. El remojo del maíz en agua alcalina aumenta veinte veces el calcio, y vuelve más biodisponibles algunos de los aminoácidos.[42] Al comentar el proceso, las mujeres del lugar dicen que el remojo produce mejores tortillas y ayuda a "limpiar el estómago".[43] No hacen referencia a los argumentos nutricionales, y los consideran irrelevantes.

El principio de cocina-sabor

Uno de los aspectos importantes de una cocina es la combinación de diversas especias que le dan a la comida su sabor distintivo.[44] Este uso distintivo de especias en combinaciones, denominado el principio del sabor, representa una adaptación significativa. Aunque algunos autores han especulado que las especias se utilizaron primordialmente para enmascarar la comida descompuesta, es más probable que su valor radique en que marcan los alimentos con un sabor distintivo que llega a identificarse con la cultura.

La idea de enmascarar la comida descompuesta podría llevar a problemas serios si hay toxinas presentes en los alimentos. Además, para muchas personas los productos "pasados" resultan deseables. Los ingleses de clase alta gustaban de la carne de caza ligeramente descompuesta, o *high* (subida), como la llaman. A las aves de caza las colgaban de un clavo, y cuando se descomponían hasta el punto de que el animal se desprendía del clavo y caía, se consideraba que estaba listo para prepararlo y comerlo. El uso de alimentos descompuestos no debería sorprender a quienes apreciamos las bebidas fermentadas y los productos lácteos "descompuestos", como el yogur o los quesos "podridos", como el *limburger* o el *gorgonzola*.

El principio del sabor puede tener valor por estimular el apetito. Muchas de las especias más fuertes incrementan la secreción de jugos gástricos y, lo que es más importante, estimulan el apetito en dietas que tienden a ser insípidas. Un amigo de la india dice que comer arroz con un *curry* muy condimentado es una batalla de sabores. El arroz se come para defenderse de los efectos quemantes que tiene el chile en la lengua.

El uso más intenso de especias se produce en las regiones tropicales, donde los carbohidratos básicos, como el arroz, son relativamente insípidos. La utilización de especias aumenta el sabor de los almidones insípidos que representan la base de la dieta en los trópicos.

El principio del sabor puede constituir un importante factor para superar la neofobia alimentaria. Al saborear el condimento, un producto alimenticio que nunca se ha probado antes resultará familiar. Debido a su principio del sabor los chinos se

[42] S. Katz *et al.*, "Traditional Maize Processing Techniques in the New World", en *Science*, 184, 1974, p. 765-773.
[43] P. Rozin, *op. cit.*, 1982, y A. L. Knutson, *op. cit.*, 1965.
[44] P. Rozin y E. Rozin, *op. cit.*, 1981, p. 6.

han mostrado sumamente innovadores para incorporar nuevos productos alimenticios a su cocina. Introdujeron la papa, el camote y el espárrago. Por ejemplo, diversas combinaciones de sabores de *szechuán* (salsa de soya, jengibre, azúcar y pimienta), representarían un elemento familiar cuando se incorporase a la dieta un producto nuevo.

Este aspecto del principio del sabor podría parecer restrictivo, ya que puede llegar a resultar muy familiar y, por lo tanto, dejar de estimular. En realidad, hay muchas variaciones sobre el "tema gustatorio", y con frecuencia el gusto occidental no detecta las diferencias sutiles.[45] Como señalan, hay quienes sólo ven vinos tintos mientras que otros aprecian las sutiles distinciones de un Cabernet Sauvignon o un Burdeos 1982.

La cocina mexicana tiene uno de los grandes principios del sabor, con su ubicua mezcla de tomates y chiles.[46] Estos sabores se combinan en salsas, guarniciones, sopas y guisados. Pese a su omnipresencia, estos ingredientes tienen una sorprendente variedad. "Hay tomates rojos y tomates verdes, y se los puede comer crudos o cocidos. Hay cientos de variedades de chile: algunos se usan frescos, otros secos; unos son rojos, otros anaranjados, otros verdes; algunos son violentamente picantes, otros lo son menos, y difieren mucho en el tipo de 'quemazón' o picor que producen en los labios, la boca y la garganta de quien los come".[47] Al alterar las combinaciones de tomates y chiles la cocina mexicana puede producir los temas y variaciones que describen los Rozin.

Cocina, reglas sobre la forma de comer

El cuarto componente de la cocina es el que experimenta el cambio más veloz. Las reglas acerca del número de comidas diarias, el momento en que se las toma, las personas con las que se come, la forma de presentar los alimentos, el uso ceremonial de los mismos, la observancia de los tabúes y la etiqueta son componentes importantes de la cocina.[48] La revisión que hizo Lewis Henry Morgan de la descripción de Bancroft acerca de la comida de Moctezuma demuestra los vínculos entre las reglas acerca de la comida y el sistema cultural. En su análisis de la comida cotidiana de Moctezuma, supuestamente muy elaborada, demuestra cómo las reglas del comer revelan información acerca de la propiedad común de la tierra entre los aztecas, las leyes de la hospitalidad, la separación de los sexos, la residencia comunal y otros aspectos de la sociedad.[49] Elias detalla la evolución de los modales en la cocina

[45] *Ibid.*, 1981.
[46] E. Rozin, *op. cit.*, 1982.
[47] *Ibid.*, 1982, p. 201.
[48] M. Visser, *The Rituals of Dinner: The Origin, Evolution, Eccentricities and Meaning of Table Manners*, New York, Penguin Books, 1991.
[49] L. H. Morgan, "Montezuma's Dinner. A Review of *The Native Races of the Pacific States*, by H. H. Bancroft", en *North American Review*, 122, 1876, p. 265-308.

europea. Sugiere que hay un importante esfuerzo por separarnos, en tanto seres humanos, de la naturaleza. Es decir que nuestra forma de comer nos lleva más hacia el aspecto "cultural" de nuestro ser.[50] Por ejemplo, ponemos distancia entre la ingestión de alimentos y el procesamiento de los mismos. Comemos en áreas específicas, lejos de donde se procesó y preparó la comida. La comida se cocina y se come con utensilios (tenedores, cuchillos, cucharas) que, una vez más, nos alejan de la naturaleza, al colocar artefactos culturales entre nosotros y lo que comemos.

Contacto y cambios en la cocina

Las cocinas de los grupos humanos, si bien son inherentemente estables, experimentan cambios que se pueden considerar revolucionarios. Aunque la aceptación de muchos alimentos del Nuevo Mundo por parte de los europeos se ve como algo tan rápido que podemos, cómodamente, denominarlo revolucionario, en retrospectiva observamos que los cambios sólo se produjeron al cabo de siglos. Con frecuencia los alimentos sólo se incorporaban por coerción o tras prolongadas escaseces de comida. El intercambio de alimentos entre el Viejo y el Nuevo mundos, cualquiera que fuese la razón, debería haber incrementado la variabilidad de la dieta en ambas áreas. No obstante, ese intercambio no aumentó tanto como cabía esperar la gama de la dieta.

Para comprender la importancia de los cambios que tuvieron lugar después del contacto, se los debe ubicar en un contexto evolutivo. Los homínidos existen como recolectores desde hace tres millones de años, y en las poblaciones que sobrevivían gracias a la recolección y la caza se presentaba, como era de esperar, una amplia variabilidad de la dieta. En el patrón que surge desde el final del paleolítico se produce un decremento de los artículos alimentarios. A partir del neolítico, cuando se produjo el paso a la producción primaria de alimentos (agricultura), las poblaciones del Nuevo y el Viejo mundos experimentaron profundos cambios en su cocina. Como lo sugiere Katz, la transformación de la producción primaria de alimentos (agricultura) reduce la gama de la dieta.[51] Se dispone de menos productos para el consumo, ya que los agricultores concentran su atención en las plantas que han domesticado, y en el proceso de cultivo suelen destruir otras plantas silvestres, que representan fuentes potenciales de alimento. En cierto sentido, la necesidad de variedad del consumidor generalizado se mantiene a través del desarrollo de más métodos para preparar los alimentos y manipular el principio del sabor.

Una de las consecuencias de este paso a la producción primaria de alimentos ha sido la declinación de la salud de las poblaciones humanas. La revolución neolítica, tanto en el Viejo Mundo como en el Nuevo, tuvo por resultado, como era de esperar, un aumento de las enfermedades infecciosas y parasitarias. El incremento del

[50] N. Elías, *The Civilizing Process: The History of Manners*, New York, Urizen Books, 1978.
[51] S. Katz, *op. cit.*, 1982.

sedentarismo, el tamaño y la densidad de la población, y la exposición a las enfermedades transmitidas por los animales domésticos contribuyeron a que aumentaran las infecciones y los parásitos.[52] Inesperadamente, con la transición a la agricultura las poblaciones neolíticas experimentaron una declinación de la salud nutricional. Cohen y Armelagos han compilado estudios que demuestran que una mayoría de las poblaciones cuya subsistencia pasó a depender de la agricultura sufrieron deficiencias nutricionales.[53] De manera sorprendente, la evidencia del valle de México muestra que, si bien con el desarrollo de la agricultura hubo un incremento de las enfermedades infecciosas, la salud nutricional no declinó. Hodges sugirió que la intensificación agrícola conservó una gran variedad de productos alimenticios.[54] En la mayor parte de los casos la transición a la agricultura dio por resultado una intensificación que creó la dependencia con respecto a menos alimentos básicos. En ciertas ocasiones hay una dependencia casi exclusiva de un solo producto básico, como el maíz, que se convierte en un superalimento.

Los cambios que se producen en la cocina no suelen afectar por igual a todos los componentes. El principio del sabor debe ser el más resistente al cambio, ya que es un rasgo básico que identifica a una cultura. El chile y el tomate son los sabores claves de la cocina mexicana, y son productos que se remontan a miles de años. La comida y la forma de prepararla están más sujetas al cambio, ya que con frecuencia se introducen nuevos alimentos en una cocina, pero se los condimenta de la manera tradicional. Las reglas asociadas con la forma de comer son el componente de la cocina que tiene más probabilidades de cambiar. De hecho, la etiqueta vinculada con la comida se modifica con tanta rapidez, en una cultura que está experimentando un cambio social veloz, que tenemos que escribir guías que nos instruyan sobre el comportamiento correcto.[55]

Cuando las culturas y las cocinas chocan, hacen todo lo necesario para mantenerse. Deetz nos da un ejemplo de ellos con la llegada de los colonos británicos a Nueva Inglaterra.[56] Los colonos planeaban transplantar la cultura inglesa al Nuevo Mundo. El modelo que visualizaban para forjar una nueva existencia en América era un "plano" de la cultura inglesa. Idealmente, querían comer los alimentos que comían en Inglaterra. Cuando cambiaron su dieta, lo hicieron a regañadientes.

Dada la resistencia a los cambios del principio del sabor, la innovación más sorprendente del periodo posterior al contacto es la rápida difusión de los chiles en el Viejo Mundo. En el término de dos generaciones y media (50 años), los chiles

[52] G. J. Armelagos, "Health and Disease in Prehistoric Populations in Transition", en A. Swedlund and G. Armelagos, eds., *Disease in Populations in Transition: Anthropological and Epidemiological Perspectives*, New York, Bergin and Garvey, 1990, p. 127-144.

[53] M. N. Cohen y G. J. Armelagos, eds., *Paleopathology and the Origins of Agriculture*, Orlando, Academic Press, 1984.

[54] D. C. Hodges, "Health and Agricultural Intensification in the Prehistoric Valley of Oaxaca, Mexico", en *American Journal of Physical Anthropology*, 73, 1987, p. 323-332.

[55] N. Elías, *op. cit.*, 1978, y M. Visser, *op. cit.*, 1991.

[56] J. Deetz, *Small Things Forgotten*, New York, Doubleday, 1977.

le habían dado la vuelta al mundo. Se arraigaron con tal velocidad en la cocina de la India que durante un tiempo los científicos supusieron que se habían originado en el Viejo Mundo. La aceptación de los chiles en el Viejo Mundo se relaciona, evidentemente, con el deseo insaciable de comer especias. Cuando el chile se incorporaba a una cocina lo hacía en sustitución de especias que no se conseguían o que eran demasiado caras. En Hungría, por ejemplo, una variedad de chile se modificó rápidamente para obtener páprika seleccionando las variedades más suaves de la planta.[57]

La difusión de las fuentes de alimentos entre ambos mundos está bien documentada. Reay Tannahill caracterizó así el intercambio:

> A Europa llegó el maíz o grano indio, para convertirse en alimento básico en el norte de España, Portugal y, más tarde, los Balcanes. Las papas, pese a ser un factor de desastre en Irlanda, habrían de constituir una útil fuente de vitamina C para muchos otros pueblos. Chocolate, cacahuate, vainilla, tomate, piña, ejotes, habas, frijoles rojos, pimientos rojos y verdes, tapioca y guajolote, todos ensancharon los horizontes de la cocina europea.
> Asia se benefició con la introducción de piñas, papayas y camotes... El chile no tardó en darle un nuevo y ardiente sabor a los curris hindúes. A principios del siglo XIX se plantaron papas en Nepal, donde se convirtieron en alimento básico de los sherpas.[58]

Aunque en un principio hubo resistencia a la papa, el maíz y el chocolate, éstos se volvieron artículos fundamentales de la cocina europea. Brandes demuestra que, mientras se usaba el maíz como forraje, se lo aceptaba renuentemente como alimento para consumo humano.[59] Sólo en Rumania, donde la *mamaliga* (gachas espesas de maíz) se ha convertido en plato nacional, y donde una comida tradicional de cuatro platos puede incluir maíz como base en todos ellos, y en Italia y España, donde el clima es ideal, se emplea el maíz ampliamente como alimento y forraje.[60] En algunas áreas de Europa occidental sólo se lo usaba como alimento en casos desesperados. Hay quienes han sugerido que la pelagra, derivada del consumo excesivo del maíz, puede haber sido un factor del rechazo al mismo.[61] Según Brandes y Roe esto no es probable, ya que la pelagra no era considerada una enfermedad nutricional.[62] Brandes sugiere que los europeos profundamente cristianos creían que el maíz era un producto turco o del Cercano Oriente, y que por esa razón lo rechazaban. Señala, como factor de la renuencia a utilizar el maíz, el elevado prestigio del trigo (después de todo se lo usaba para hacer la hostia que se emplea en la sagrada comunión y que se convierte en el cuerpo de Cristo).[63]

[57] A. Naj, *Peppers: A Story of Hot Pursuits*, New York, Alfred Knopf, 1992.
[58] R. Tannahill, *Food in History*, New York, Stein and Day, 1973.
[59] S. Brandes, 1991 (ver artículo en este volumen).
[60] *Ibid.*, 1991.
[61] D. A. Roe, *A Plague of Corn: The Social History of Pellagra*, Ithaca, Cornell University Press, 1979.
[62] Brandes, *op. cit.*, 1992, y D. A. Roe, *op. cit.*, 1973.
[63] S. Brandes, *op. cit.*, 1992.

Cuando el maíz se exportó al Viejo Mundo fueron los hombres, más que las mujeres, los que transportaron la tecnología. Katz asevera que los hombres no transmitieron el conocimiento de que es necesario remojar el maíz en agua alcalina, y esto creó problemas nutricionales como la pelagra, que asediaron a las poblaciones europeas y africanas. Sin embargo, hay otra explicación posible. Los europeos no transfirieron la tecnología para hacer tortillas, y por lo tanto no vieron la necesidad de preparar el maíz con cal o con otras sustancias.

La historia de la papa es diferente.[64] Se la introdujo en Europa hacia fines del siglo XVI, y tenía lo que Salaman llama una grave aura negativa. La papa era una "creación siniestra", ya que no se la mencionaba en la Biblia y, por lo tanto, se la rechazaba como alimento. La reputación de la papa se vio ensombrecida, además, por la creencia de que causaba lepra y escrófula. Con el tiempo llegó a convertirse en el superalimento de los irlandeses. La papa había arribado a Irlanda en 1588. Sólo se incorporó a la vida social, política y económica irlandesa tras la devastación de la revuelta de Desmond y el avance de las fuerzas de Cromwell, que destruyeron hogares, cosechas y rebaños, y desarraigaron al campesinado.[65] La papa permitió la recuperación de Irlanda, ya que crece con rapidez y produce una cosecha abundante. Un acre sembrado de papas (unos cuatro mil metros cuadrados) produce una cosecha que puede alimentar a una familia de seis personas y proporcionarle forraje para los animales. Fue notable el incremento dramático de la población irlandesa (los ingleses suponían que la papa era un afrodisíaco, responsable por eso del aumento). Los irlandeses dependían hasta tal punto de la papa que cuando la pudrición provocada por el hongo *Phytophtora infestans* devastó las cosechas en 1809, 1817, 1833 y 1845, causó grandes privaciones y hambrunas. Fue el hambre de 1845 lo que condujo a la emigración de grandes contingentes de irlandeses hacia Estados Unidos. La papa se introdujo en Nueva Inglaterra y se la vendía en las esquinas como una novedad que los estirados bostonianos llamaban "Murphys".*

Hubo intentos por cambiar los alimentos de las poblaciones indígenas. Los españoles desalentaron y prohibieron el uso de importantes plantas nativas, como el amaranto, y exigieron el cultivo del trigo, económicamente importante para ellos. La prohibición de emplear amaranto y el rechazo de la espirulina redujeron la diversidad de la dieta.[66] Recientemente la empresa Health Valley Corporation introdujo el amaranto en Estados Unidos como cereal para el desayuno (mezclado con plátanos), anunciándolo como "el alimento por el que los aztecas estaban dispuestos a morir".

Vargas documenta el efecto destructor del contacto europeo para la salud nutricional de las poblaciones mexicanas.[67] Hay una cantidad de factores que

[64] R. Salaman, *op. cit.*, 1949.
[65] *Ibid.*, 1949.
[66] P. T. Furst, "Spirulina", en *Human Nature*, 1, 1978, p. 60-65.
[67] Luis Alberto Vargas, *op. cit.*, 1990.
* Apellido típicamente irlandés (nota del traductor).

intervienen en la declinación de la nutrición. Ya se trate de la eliminación de un alimento tradicional; del desarrollo de mercados para los alimentos más deseados, que la población indígena se ve forzada a ingerir debido a exigencias económicas, o a la necesidad de vender productos deseables para pagar los impuestos, se dará una declinación nutricional.

La industrialización del sistema alimentario acelera el impacto del intercambio de alimentos sobre las poblaciones nativas. Goody muestra el impacto de la industrialización en la transformación de la población de Ghana que produce alimentos para el mercado mundial y después se ve obligada a comprar, con el dinero que obtiene, comida importada. Lo describe así: "La cocoa de Ghana se exporta a Europa, Estados Unidos y la Unión Soviética; a su vez el azúcar en terrones francesa, las sardinas portuguesas, la pasta de tomates italiana y el maíz norteameriano son, prácticamente, 'productos básicos' de la dieta ghaniana…" [68]

El neocolonialismo sigue las pautas de los vectores que tienen un efecto nocivo sobre la nutrición de las poblaciones del Nuevo Mundo. Franke considera contradictorio el impacto del neocolonialismo.[69] Los modernos poderes coloniales tienen el potencial de utilizar las fuerzas productivas de la ciencia y la tecnología para mejorar la dieta de la población mundial. Lamentablemente, el sistema capitalista ha creado disparidades "que han dejado a buena parte del mundo colonizado esclavizado o despojado de sus derechos, mal pagado y subalimentado".[70] Edelman coincide con esto en su análisis de las repercusiones de la producción de reses sobre los campesinos costarricenses. En Costa Rica el desarrollo de la industria ganadera, en respuesta a las necesiddes de las corporaciones norteamericanas comercializadoras de hamburguesas, precipitó una declinación de la nutrición. Fracasaron incluso las reglamentaciones gubernamentales que se elaboraron para salvaguardar la nutrición de la población local.[71]

En un contexto industrial, las plantas domesticadas se convierten, para las poblaciones locales, en algo más que alimento. Según la Corn Refiners Association, en 1990 los granjeros norteamericanos plantaron 68 millones de acres de maíz forrajero y para consumo humano (superficie equivalente a las tierras ocupadas por los estados de Maryland, Virginia, Delaware, Pensilvania, Virginia Occidental y el Distrito de Columbia). De esta producción, la de 40 millones de acres se usa como alimento animal, la de 15 millones de acres es para exportación, la de 4 millones para producir edulcorantes, la de 3 para combustible (etanol), la de 1.5 millones de acres para hacer fécula de maíz, la de medio millón se enlata y congela, y la de 0.185 millones de acres se consume fresca. Los edulcorantes de maíz constituyen ahora el

[68] J. Goody, *Cooking, Cuisine and Class*, Cambridge, Cambridge University Press, 1982.

[69] R. W. Franke, "The Effects of Colonialism and Neocolonialism on the Gastronomic Patterns of the Third World", en M. Harris and E. Ross, eds., *Food and Evolution*, Philadelphia, Temple University Press, 1987, p. 441-461.

[70] *Ibid.*, 1987.

[71] M. Edelman, "From Costa Rican Pasture to North American Hamburger", en M. Harris y E. Ross, eds., *Food and Evolution*, Philadelphia, Temple University Press, 1987, p. 455-479.

53 por ciento del mercado de edulcorantes nutritivos de Estados Unidos. El maíz se emplea en la elaboración de un millar de productos industriales, tales como antibióticos, aspirinas, solventes, carbón, pañales, bolsas para basura, explosivos, fuegos de artificio, materiales para la perforación petrolera, llantas, vidrio, pintura, productos de papel y textiles.

La industrialización entraña también la manipulación de las características de la planta, lo que reduce la variabilidad genética de las especies. La Universidad de Florida desarrolló el tomate MH1 para que pudiese soportar los rigores de la cosecha mecanizada y del transporte. Se puede dejar caer el tomate desde 1.80 metros de altura sobre un piso de mosaico sin que se dañe (el tomate, no el piso).[72] El tomate choca contra el piso a una velocidad de más de 20 kilómetros por hora. En Estados Unidos las normas de seguridad exigen que la defensa de un automóvil pueda soportar un impacto de 8 kilómetros por hora (2 1/2 veces menos que la velocidad del tomate al estrellarse contra el piso).

Hasta la variabilidad genética de los chiles se ve amenazada por la manipulación agrícola e industrial. Amal Naj señala que se han perdido especies silvestres de chile debido a la deforestación y a las actividades que destruyen la tierra al fraccionarla. El problema es que las especies domesticadas modernas se han cruzado frecuentemente entre sí (reduciendo el número de variedades existentes) a fin de producir un chile más suave, y en el proceso han perdido su inmunidad natural a las enfermedades. La industria del chile afirma que, si no se hubiese producido un chile más suave, no hubiesen sido posibles algunas cadenas de restaurantes, como Taco Bell.[73]

Aun los alimentos básicos siguen disminuyendo. William Stevens asegura qué: "El nuevo estudio identifica 103 especies de plantas, familiares y no familiares, que contribuyen en conjunto con el 90 por ciento del abasto nacional de alimentos de 146 países."[74] Esto crea un verdadero problema para conservar la variabilidad de las plantas que utilizamos como alimento.

Conclusión

La cocina brinda el medio de evaluar sistemáticamente el intercambio que tiene lugar en los sistemas alimentarios cuando las sociedades están en contacto. El intercambio colombino dio por resultado cambios en todos los aspectos de la cocina. Las modificaciones que describimos afectan la adaptación biocultural de la población.

En la historia del intercambio han mermado la gama de la dieta y la variabilidad de las plantas y los animales que se emplean como alimento. El intercambio colombino debería haber anunciado una era de aumento de la diversidad y disponibilidad de comida. Lamentablemente, la tendencia a largo plazo se ha alejado de este

[72] T. Whiteside, "Tomatoes", en *The New Yorker*, 52, 1977, p. 36.
[73] A. Naj, *op. cit.*, 1992.
[74] W. Stevens, "What is a Staple? The List Grows", en *The New York Times*, Jan. 1, 1991.

potencial. Su dramático impacto ha transformado el mundo en que vivimos. Nunca volverá a ser el mismo.

BIBLIOGRAFÍA

ADAMS, R.W., y A. J. RUBEL, "Sickness and Social Relations", en R. Wachope, ed., *Handbook of Middle American Indians, Social Anthropology*, v. 6, Austin, Texas, University of Texas Press, 1967.

ANDERSON, E. N., y M. ANDERSON, "Cantonese Ethnohoptology", en *Ethnos*, 34, 1969, p. 107-117.

———, "Folk Dietetics in Two Chinese Communities and its Implications for the Study of Chinese Medicine", en A. Kleinman *et al.*, *Medicine and Chinese Culture*, Washington, D. C., United States Public Health Service, 1975, p. 141-171.

APODOCA, A., "Corn and Custom: The Introduction of Hybrid Corn to Spanish American Farmers in New Mexico", en E. H. Spicer, ed., *Human Problems in Technological Change*, New York, John Wiley and Co., 1965.

ARMELAGOS, G. J., "Biocultural Aspects of Food Choice", en M. Harris y E. Ross, eds., *Food and Evolution*, Philadelphia, Temple University Press, 1987, p. 579-594.

———, "Health and Disease in Prehistoric Populations in Transition", en A. Swedlund and G. Armelagos, eds., *Disease in Populations in Transition: Anthropological and Epidemiological Perspectives*, New York, Bergin y Garvey, 1990, p. 127-144.

Associated Press, "Foreign Crew Adds Cuisine to Shuttle Chow", en *Miami Herald*, July 21, 1992, p. 2A.

BAKER, P. T., y R. B. MAZESS, "Calcium: Unusual Sources in Highland Peruvian Diets", en *Science*, 142, 1963, p. 1466-1467.

BARTHES, R., "Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption", en E. Forster y R. Forster, eds., *European Diet from the Industrial to Modern Times*, Baltimore, Johns Hopkins University Press, 1975.

BATES, M., *Gluttons and Libertines*, New York, Vantage Books.

BEIDLER, L. M., "Biological Basis of Food Selection", en L. M. Baker, ed., *The Psychobiology of Human Food Selection*, Westport, Conn., AVI, 1982, p. 3-15.

BODENHEIMER, F. S., *Insects as Human Food*, The Hague, W. Junk, 1951.

BRANDES, S., "Maize as a Culinary Mystery" (ver artículo en este volumen).

BRYANT, C., A. COURTNEY, B. A. MARKESBERY y K. M. DEWALT, *The Cultural Feast: An Introduction to Food and Society*, St. Paul, Minn., West Publishing, 1985.

COHEN, M. N., *Food Crisis in Prehistory*, New Haven, Yale University Press, 1977.

CROSBY, A. W., *The Columbian Exchange*, Westport, Conn., Greenwood Press, 1972.

CURRIER, R. L., "Hot-Cold Syndrome and Symbolic Balance in Mexican and Spanish American Folk Medicine", en *Ethnology*, 5, 1966, p. 251-263.

CHANG, K.C., ed., *Food in Chinese Culture*, New Haven, Conn., Yale University Press, 1977.

DARBY, W. J., P. GHALINGUI y L. GRIVETTI, *Food: The Gift of Osiris*, London, Academic Press, 1977.

DEETZ, J., *Small Things Forgotten*, New York, Doubleday, 1977.

DEETZ, J., y J. ANDERSON, "The Ethnogastronomy of Thanksgiving", en *Saturday Review*, 55, Nov. 25, 1972, p. 28-29.

DE GARINE, I., "The Socio-Cultural Aspects of Nutrition", en *Ecology of Food and Nutrition*, 1, 1972, p. 143-163.

DESOR, J. A., O. MALLERY y L. S. GREENE, "Preference for Sweet in Humans: Infants, Children and Adults", en J. M. Wiffernback, ed., *Taste and Development, the Genesis of Sweet Preference*, 32 (NIH), Bethesda, Maryland, Fogarty International Center Proceedings, 1977, p. 161-167.

EDELMAN, M., "From Costa Rican Pasture to North American Hamburger", en M. Harris y E. Ross, eds., *Food and Evolution*, Philadelphia, Temple University Press, 1987, p. 455-479.

ELIAS, N., *The Civilizing Process: The History of Manners*, New York, Urizen Books, 1978.

FARB, P., y G. ARMELAGOS, *Consuming Passions: the Anthropology of Eating*, Boston, Houghton Mifflin and Company, 1980.

FOSTER, G., "Humoral Traces in United States Folk Medicine", en *Medical Anthropology Newsletter*, 10, 1979, p. 17-20.

FOSTER, G., y B. G. ANDERSON, *Medical Anthropology*, New York, John Wiley and Sons, 1978.

FRANKE, R. W., "The Effects of Colonialism and Neocolonialism on the Gastronomic Patterns of the Third World", en M. Harris y E. Ross, eds., *Food and Evolution*, Philadelphia, Temple University Press, 1987, p. 441-461.

FURST, P. T., "Spirulina", en *Human Nature*, 1, 1978, p. 60-65.

FUSSELL, B., *The Story of Corn*, New York, Alfred A. Knopf, 1992.

GOODY, J., *Cooking, Cuisine and Class*, Cambridge, Cambridge University Press, 1982.

HARRIS, M., *Good to Eat*, New York, Simon and Schuster, 1986.

———, "Foodways: Historical Overview and Theoretical Prologue", en M. Harris y E. Ross, eds., *Food and Evolution*, Philadelphia, Temple University Press, 1987, p. 57-98.

HOCHBAUM, G. M., "Strategies and Rationale for Changing Peoples Eating Habits", en *Journal of Nutritional Education*, 13(1) Supplement, 1981, p. 59-65.

HODGES, D. C., "Health and Agricultural Intensification in the Prehistoric Valley of Oaxaca, Mexico", en *American Journal of Physical Anthropology*, 73, 1987, p. 323-332.

HUNTER, J. M., "Geophagy in Africa and the United States: A Cultural Nutrition Hypothesis", en *Geographic Revue*, 63, 1973, p. 170-195.

JANZAN, D. H., "Complications in Interpreting the Chemical Defenses of Trees Against Tropical Arboreal Plant-Eating Vertebrates", en G. G. Montgomery, ed., *Ecology of the Arboreal Florivores*, Cambridge, Cambridge University Press, 1978, p. 73-84.

JOLLY, A., *The Evolution of Primate Behavior*, New York, Macmillan, 1985.

KATZ, S., "Food, Behavior and Biocultural Evolution", en L. M. Baker, ed., *The Psychobiology of Human Food Selection*, Westport, Conn., AVI, 1982, p. 171-188.

KATZ, S., L. HEDIGER y L. VALLEROY, "Traditional Maize Processing Techniques in the New World", en *Science*, 184, 1974, p. 765-773.

KNUTSON, A. L., "The Meaning of Food", en A. L. Knutson, ed., *The Individual, Society and Health Behavior*, New York, Russell Sage Foundation, 1965, p. 132-143.

LANGER, W., "American Foods and Europe's Population Growth, 1740-1850", en *Journal of Social History*, 1975 (Winter), p. 51-66.

LÉVI-STRAUSS, C., *The Raw and the Cooked*, New York, Harper & Row, 1969.

LOGAN, M. H., "Humoral Medicine in Guatemala and Peasant Acceptance of Modern Medicine", en *Human Organization*, 32, 1973, p. 385-395.

MADSEN, W., "Hot and Cold in the Universe of San Francisco Tecopsa, Valley of Mexico", en *Journal of American Folklore*, 68, 1955, p. 123-139.

MARTIN, D. L. y G. J. ARMELAGOS, "Morphometries of Compact Bone: An Example from Sudanese Nubia", en *American Journal of Physical Anthropology*, 51, 1979, p. 571-578.

———, "Skeletal Remodeling as Indicators of Health: An Example from Prehistoric Sudanese Nubia", en *Journal of Human Evolution*, 14, 1985, p. 527-537.

MARTIN, D. L., G. J. ARMELAGOS y K. A. HENDERSON, "The Persistence of Nutritional Stress in Northeastern African (Sudanese Nubian) Populations", en R. Huss-Ashmore y S. Katz, eds., *African Food Systems in Crisis, Part 1: Microperspective*, New York, Gordon and Breach Science Publishers, 1989.

MCKEOWN, T., *The Modern Rise of Population*, New York, Academic Press, 1976.

MINTZ, S., "Choice and Occasion. Sweet Moments", en L. M. Baker, ed., *The Psychobiology of Human Food Selection*, Westport, Conn., AVI, 1982, p. 157-169.

———, "*Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*, New York, Viking, 1985.

MOLONY, C. H., "Systematic Valence Coding of Mexican Hot-Cold Food", en *Ecology of Food and Nutrition*, 4, 1975, p. 67-74.

MONTAGUE, A.F.A., "Nature, Nurture and Nutrition", en *American Journal of Clinical Nutrition*, 4, 1975, p. 67-74.

MORGAN, L. H., "Montezuma's Dinner. A Review of *The Native Races of the Pacific States* by H. H. Bancroft", en *North American Review*, 122, 1876, p. 265-308.

NAJ, A., *Peppers: A Story of Hot Pursuits*, New York, Alfred Knopf, 1992.

NETTING, R. M., "Beer as a Locus of Value Among the West African Kofyar", en *American Anthropologist*, 66, 1964, p. 375-384.

PARRY. J. H., *The Age of Reconnaissance*, New York, Mentor Books, 1963.

PAUL, B., *Health, Culture and Community*, New York, Russel Sage Foundation, 1955.

RAMOS-ELORDUY, J. y J. M. PINO MORENO, *Los insectos comestibles en el México antiguo: estudio etno-entomológico*, México, AGT Editor, 1989.

REVINS, P., "While Americans Take to Croissants, Kellogg Pushes Cornflakes on France", en *Wall Street Journal*, Nov. 11, 1986, p. 40.

RICHARDS, A., *Hunger and Work in a Savage Society*, London, Routledge, 1932.

ROE, D., *A Plague of Corn: The Social History of Pellagra*, Ithaca, New York, Cornell University Press, 1973.

ROLLS, B. J., E. T. ROLLS y E. A. ROWE, "The Influence of Variety on Human Food Selection and Intake", en L. M. Baker, ed., *The Psychobiology of Human Food Selection*, Westport, Conn., AVI, 1982, p. 101-122.

ROPER, T., "A Question of Taste", *New Scientist*, March 29, 1984, p. 30-33.

ROZIN, E., "The Structure of Cuisine", en L. M. Baker, ed., *The Psychobiology of Human Food Selection*, Westport, Conn., AVI, 1982, p. 189-203.

ROZIN, P., "Psychobiological Perspectives on Food Preference and Avoidance", en M. Harris y E. Ross, eds., *Food and Evolution*, Philadelphia, Temple University Press, 1987, p. 181-205.

ROZIN, P., y E. ROZIN, "Culinary Themes and Variations", *Natural History*, 90, 1981, p. 6-14.

SALAMAN, R. N., *The History and Social Influence of the Potato*, New York, Cambrigde University Press, 1949.

SHANKMAN, P., "Le rôti et le bouilli: Levi Strauss' Theory of Cannibalism", en *American Anthropologist*, 71, 1969, p. 54-69.

SIMOONS, F. J., "Rejection of Fish as a Human Food in Africa: A Problem in History and Ecology", en *Ecology of Food and Nutrition*, 3, 1974, p. 89-105.

STEVENS, W. R., "What is a Staple? The List Grows", en *The New York Times*, Jan. 1, 1991.

TANNAHILL, R., *Food in History*, New York, Stein & Day, 1973.

VARGAS, L., "Old and New Transitions and Nutrition in Mexico", en A. Swedlund y G. Armelagos, eds., *Disease in Populations in Transition: Anthropological and Epidemiological Perspectives*, New York, Bergin and Garvey, 1990, p. 144-160.

VISSER, M., *The Rituals of Dinner: The Origin, Evolution, Eccentricities and Meaning of Table Manners*, New York, Penguin Books, 1991.

WEATHERFORD, J., *Indian Givers: How the Indians of the Americas Transformed the World*, New York, Crown Publishers, 1988.

WHITESIDE, T., "Tomatoes", en *The New Yorker*, 52, 1977, p. 36.

WILSON, S. M., "The Gardeners of Eden", en *Natural History*, July, 1992, p. 20-24.

INSTITUTO
DE INVESTIGACIONES
HISTÓRICAS

LA FUSIÓN DE DOS COMIDAS

ALFRED W. CROSBY
Universidad de Texas

De niño me enseñaron a repetir: "En mil cuatrocientos noventa y dos Colón descubrió América". También me enseñaron que el acontecimiento había sido una de "las cosas más importantes que habían ocurrido en el mundo". Un montón de las cosas que, de jovencito, me dijeron que eran muy importantes, han resultado no serlo tanto cuando las revaloré de adulto. El viaje de Colón en 1492 es la gran excepción. Fue *más* importante de lo que me enseñaron.

Y esto no sólo se debe a que dio comienzo al imperio transoceánico de España, ni a los imperios transoceánicos en general. No sólo se debe a que condujo a un enorme aumento del número de cristianos, en una época en que el avance de los turcos otomanos parecía poner en peligro la supervivencia del cristianismo. Se debe a que fue el acontecimiento biológicamente más importante desde que se retiraron los glaciares continentales.

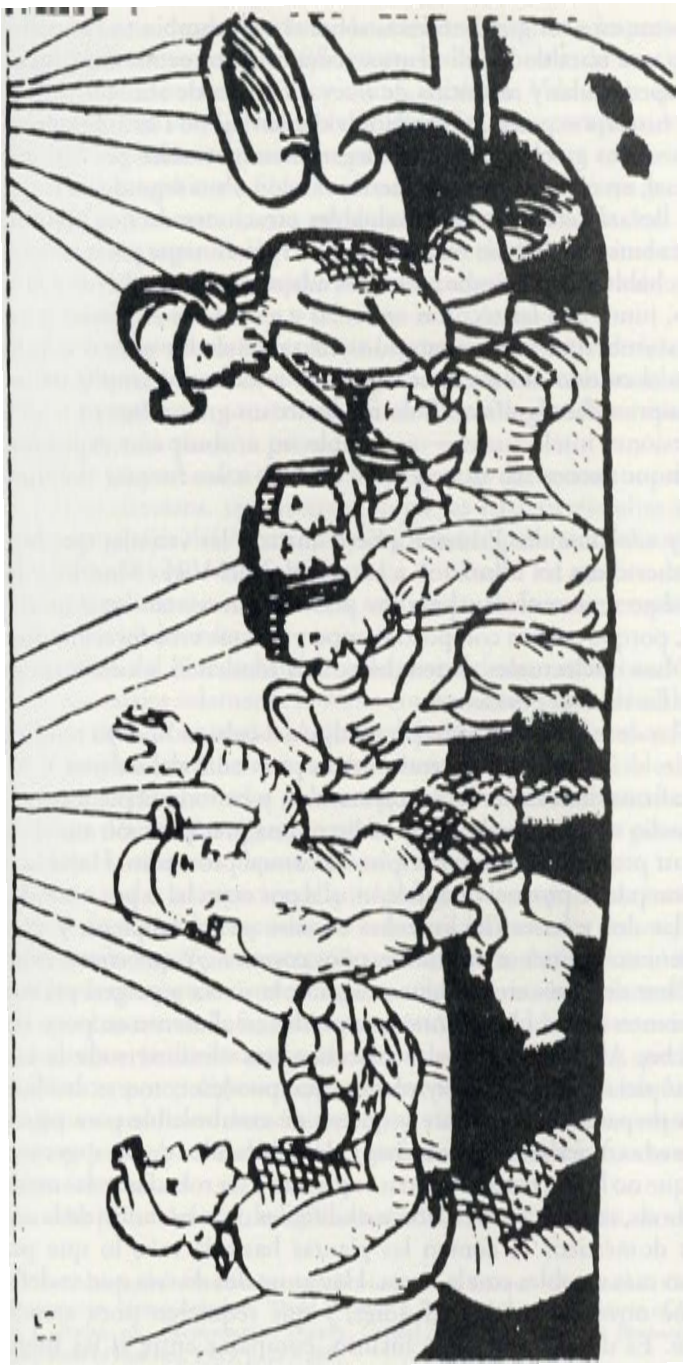
Pensemos en el año 1492, no tanto como un hecho político o religioso, cuanto como un acontecimiento astronómico. Pensemos en ese evento como el choque de dos mundos, dos mundos que habían estado separados durante largo tiempo. Hace mucho, hace doscientos millones de años, los continentes tal como hoy los conocemos eran todos parte de un único supercontinente, al que los geólogos llaman Pangea ("Toda la tierra"). En esa enorme área existía una multitud de formas de vida, pero probablemente con menor grado de variedad que en los continentes posteriores, ya que todas las formas de vida de Pangea eran miembros de una biota única, aunque vasta. Todas las plantas, animales, aves y microorganismos terrestres vivían, por decirlo así, en un escenario único. Como resultado de ello, tenían una tendencia ligeramente mayor que sus sucesores a seguir siendo uniformes. Cuando las fuerzas sísmicas desgarraron en fragmentos a Pangea, las formas de vida de los continentes se desarrollaron aisladas unas de otras, y la evolución divergente se aceleró. Los consiguientes contrastes en la biota continental resultan más evidentes en los fragmentos de Pangea que han estado separados desde hace más tiempo. Por citar un ejemplo obvio, en Eurasia no hay nada que se parezca a los canguros y los ornitorrincos con

pico de pato de Australia. Eurasia y Norteamérica han estado reconectadas periódicamente por el extremo norte; a eso se deben, por ejemplo, las similitudes entre los bisontes de una y otra, pero el contraste entre sus biotas también resulta notable. Por escoger dos ejemplos al azar, no hay colibríes en Eurasia ni ruiseñores en Norteamérica. Y en otro ejemplo de contrastes entre el Viejo y el Nuevo Mundo, Cleopatra se suicidó llevándose al seno un áspid del Viejo Mundo, no una serpiente coralillo africana, aunque ésta podría haber cumplido su misión con más rapidez.

De no ser por la intervención de la humanidad, las formas de vida que habitaban en los fragmentos de Pangea hubiesen evolucionado aisladas hasta el presente. Pero los seres humanos, especie del hemisferio oriental, o Viejo Mundo, emigraron al hemisferio occidental, o Nuevo Mundo. La primera oleada cruzó de Asia a Alaska a pie, durante uno de los periodos en que los niveles oceánicos descendieron, hace apenas un puñado de milenios. Hubo contactos transoceánicos posteriores, el mejor documentado de los cuales es el de los vikingos, pero éstos desencadenaron, si acaso, pocos cambios biológicos permanentes en el Viejo o el Nuevo Mundo. La siguiente oleada de migrantes, en este caso de Europa y África, arribó a las costas de América en las cercanías del año 1500, rebasó las playas y llegó hasta las más altas cimas. Los efectos políticos, económicos, religiosos y culturales han sido enormes, pero no mayores que los cambios ecológicos.

Los antepasados de los indios americanos han modificado profundamente los ecosistemas de muchas regiones del Nuevo Mundo, pero no fue debido a los organismos que trajeron consigo. Cruzaron hacia América en pequeños contingentes, pasando por un medio frío que resultaba hostil para ellos y para los organismos con los que podían estar asociados en esa época. Estos seres humanos no transportaban plantas cultivadas porque no eran agricultores. Probablemente no tenían otros animales domésticos que el perro, y traían algunos parásitos, internos y externos, así como unos cuantos microorganismos. Con el paso del tiempo los indios domesticaron una cantidad de plantas y unos pocos animales, y se multiplicaron hasta constituir densas poblaciones, sobre todo en los trópicos. Los organismos que domesticaron eran nativos del Nuevo Mundo, tal como lo eran los microorganismos de infecciones claramente americanas, que cultivaron inadvertidamente, como el mal de Chagas. Los indios, miembros de una especie del Viejo Mundo, se incorporaron a la biota americana, pero no hicieron mucho más por mezclar las biotas del Viejo y del Nuevo Mundo.

Hubo cierto traslape de las enfermedades de ambos mundos: en el hemisferio oriental existía sin duda la tuberculosis, que casi con igual certeza se presentaba en el occidental. Las enfermedades causadas por treponemas, de las cuales la sífilis venérea es una, pueden haber existido en ambos hemisferios. Pero el hecho más importante —tal vez de toda la historia de la humanidad en el último medio milenio— es que la lista de infecciones peligrosas nativas del Viejo Mundo era mucho más extensa que la del Nuevo. Esta disparidad constituyó el escenario de la que puede considerarse como la peor tragedia de la historia de nuestra especie.



Los mensajeros de Motecuhzoma prueban la comida española,
Códice Florentino, libro 12, cap. 5

Afortunadamente este congreso no versa sobre el intercambio transoceánico de los gérmenes, sino que trata de los alimentos, tema mucho menos deprimente. La adquisición más espectacular y repentina de nuevas fuentes de alimentos de que se tiene registro en la historia se produjo tras el inolvidable viaje de 1492. Los productos alimenticios cruzaron los grandes océanos y llegaron como traídos por visitantes de otro mundo (lo cual, en cierta forma, era cierto). Colón y sus seguidores trajeron al Nuevo Mundo y llevaron al Viejo las invaluables creaciones de dos revoluciones neolíticas que hasta entonces habían estado aisladas. Tuvieron que pasar cerca de dos siglos para que los habitantes de ambos mundos adaptaran esos cultivos y animales a su nuevo medio, junto con las técnicas agrícolas y ganaderas asociadas con ellos, y para que se acostumbraran a la preparación y el sabor de las nuevas comidas. A partir de entonces el cultivo de esos recién llegados se difundió ampliamente, y se produjeron explosiones demográficas. Sólo mediante un gran esfuerzo —gracias a verdaderas contorsiones intelectuales— es posible no atribuir esas explosiones en gran medida (aunque reconozco que no por entero) a las fuentes de alimentos exóticos.

Pero me estoy adelantando. Primero quiero analizar las ventajas que las fuentes alimentarias americanas les brindaron a los pueblos del Viejo Mundo, y las que los alimentos de éste representaron para los pueblos que vivían en América. Mi análisis será llano, porque cuento con poco tiempo y porque creo fervientemente en las ideas simples. Los intelectuales tienen demasiada tendencia a esforzarse por ser sutiles y a ignorar las verdades evidentes.

No voy a hablar de los rendimientos promedio, del cultivo X, cuyo rendimiento mundial promedio es 2.3 superior al rendimiento promedio del cultivo Y. Y no lo haré porque esas afirmaciones se refieren a *promedios*, y en todo el planeta no existe una parcela promedio ni un agricultor promedio ni una precipitación anual promedio ni un agricultor promedio ni una precipitación anual promedio. Hasta la simple palabra *rendimiento* puede provocar confusión. ¿Es por cosecha o por año? Algunas plantas pueden dar dos y hasta tres cosechas anuales en los trópicos, y otras no, aunque pueden ser enormemente productivas por cosecha. ¿Y qué efecto causan en la tierra las cosechas de alimentos? Algunas agotan la tierra y exigen periodos de barbecho o fertilizantes caros. Hay plantas que producen alimento en poco tiempo, otras tardan mucho. Algunos cultivos se cosechan tras eliminar toda la cubierta vegetal, lo que propicia la erosión. Hay plantas que pueden comerse crudas; otras requieren mucha preparación e incluso la quema de combustible para procesarlas antes de que se pueda comerlas. Hay cosechas vulnerables a los daños que causan las tormentas; otras que no lo son tanto. Algunas se prestan a ser robadas —las manzanas, por ejemplo— y otras, como los nabos, son más difíciles de robar antes de la cosecha. Ciertos animales domésticos se comen las plantas hasta la raíz, lo que produce erosión. Otros son más amables con la tierra. Hay animales de cría que se defienden mucho mejor que otros de los depredadores, y que requieren poca atención. Y así sucesivamente. Es difícil, imposible incluso, comparar entre sí las fuentes de

alimentos en una escala absoluta. La característica más importante de las nuevas fuentes de alimentos es que *difieren* en la temporada de crecimiento, en lo que necesitan en términos de suelo y clima, etcétera. Vale decir que, idealmente, no deberían competir con las fuentes tradicionales, sino complementarlas.

Así que permítaseme escribir en términos crudos y relativistas. ¿En qué contribuyó el intercambio de fuentes alimentarias entre el Viejo y el Nuevo Mundo a las tendencias en materia de producción de comida de los dos conjuntos de sociedades, antes separados? ¿Cómo respondió el intercambio de comida a necesidades que antes no habían tenido respuesta alguna, o que habían encontrado una respuesta inadecuada?

Quisiera proponer unas cuantas hipótesis alocadas. Servirán para organizar el resto de lo que tengo que decir y espero que permitan comprender algunas cosas, así como un puente mal construido puede llevar a donde se quiere ir, aunque se derrumbe después que uno pasa.

Los más importantes centros de origen de la agricultura del Nuevo Mundo tenían climas diversos, tan diversos como las frías tierras altas de los Andes y las tórridas tierras bajas del Amazonas y el Orinoco, pero estaban todos en los trópicos. La agricultura del Nuevo Mundo nunca desarrolló los medios de producir grandes cantidades de alimentos en las áreas semiáridas de la zona templada, es decir, en las praderas de latitud media.

Los indios del Nuevo Mundo sólo domesticaron unas cuantas especies de animales, de los cuales solamente la llama era de tamaño considerable; ninguna de ellas era capaz de tirar de un arado. ¿A qué se debe? Nunca lo sabremos. Tal vez la respuesta consista, simplemente, en que había menos especies susceptibles de domesticación, genéticamente programadas para aceptar a los seres humanos como miembros y conductores del rebaño. Quizá para las primeras oleadas de protoindios que vinieron de Asia la sorpresa representó una ventaja tal que, con una sola excepción, eliminaron a todas las especies de animales grandes capaces de someterse a la domesticación. A lo mejor la respuesta es más sutil.[1] Pensemos en un jabalí o un toro de lidia. Si uno no tuviese concepción previa de la domesticación, ¿por qué habría de ocurrírsele que puede convertir a esos animales en sus sirvientes? La idea de hacerlo tendría que basarse en la fe, y tal vez se trató de eso: de una convicción irracional de que esos seres eran dioses o emanaciones de los dioses, a los que había que reclutar como aliados, por peligrosos que fuesen. Cualquiera que sea la razón, los indios tenían pocos animales domésticos, y se vieron obligados a desarrollar cultivos y técnicas agrícolas que no dependían, prácticamente, de la fuerza o el estiércol de los animales domésticos.

En comparación con la agricultura del Nuevo Mundo, la del Viejo tuvo una

[1] Se puede empezar a analizar este complicado tema con la lectura del artículo de Clara Sue Kidwell, "Science and Ethnoscience: Native American World Views as a Factor in the Development of Native Technologies", en Kendall E. Bailes, ed., *Environmental History: Critical Issues in Comparative Perspective*, Lanham, Maryland, University Press of America, 1985, p. 277-287.

mayor variedad de regiones de origen: las tierras monzónicas de Asia meridional, la zona semiárida y templada del Medio Oriente, la elevada meseta de Etiopía, etcétera. Tenía menos lagunas notorias que la agricultura americana; sus debilidades eran cuestión de grado, más que vacíos. Los agricultores del Viejo Mundo tenían arroz tropical de humedad y trigo de zona semiárida, templada, pero carecían de un grano intermedio que se produjese generosamente en un clima cálido en una amplia variedad de terrenos con una precipitación media. Los agricultores del Viejo Mundo tenían los yames, pero necesitaban una cosecha de raíces que produjese, de manera aún más confiable, enormes cantidades de calorías en climas calurosos, con lluvias impredecibles y suelos pobres y que, por añadidura, fuesen resistentes a los parásitos y las enfermedades del Viejo Mundo. Por encima de todo, la agricultura del Viejo Mundo carecía de una cosecha que produjese generosamente en climas más fríos. Ésta, que era su debilidad más evidente, se debía a que los cultivos se originaron en forma exclusiva en áreas tropicales y templadas, a *alturas bajas y medias*. Su punto fuerte más obvio era su profusión de especies de animales domésticos. (Antes de continuar tenemos que señalar que estos animales eran también la causa de uno de sus peores rasgos, la erosión, más característica de la agricultura del Viejo Mundo que de la del Nuevo).

Después de 1492 se intercambiaron a través del Atlántico muchos alimentos que debería tomar en cuenta, pero el tiempo exige que sólo me ocupe del caso de unos cuantos. De manera algo arbitraria escogí cuatro. Del lado del Nuevo Mundo, el maíz y las papas; del lado del Viejo, el trigo y el ganado bovino.

Los dones del Nuevo Mundo al Viejo

John Lawson, en Carolina del Sur, a principios del siglo XVII, puede haber tenido razón cuando llamó al maíz "el grano más útil del mundo…" Era y sigue siendo una planta sorprendentemente generosa, con o sin arados, con o sin los animales domésticos que tiren de ellos. Tiene una extremada variabilidad genética, y puede prosperar en una enorme gama de climas. Cuando los europeos llegaron a América los indios cultivaban maíz en el tórrido Tabasco y a lo largo del río San Lorenzo, en Canadá. En los trópicos su principal rival en materia de productividad, entre los granos, es el arroz, pero, a diferencia del arroz de humedad, el maíz no requiere una infraestructura de represas, diques y campos anegados. Los indios habían cultivado el maíz sin más que el palo cavador, sin ayuda de animales domésticos, y con o sin irrigación. Lo mismo podían hacer, e hicieron, los campesinos pobres, desde Portugal hasta Senegal y desde Japón hasta Indonesia. Los granos de maíz son tan buen alimento para los animales como para los seres humanos, y las hojas son un buen forraje. Los tallos se pueden usar para hacer cercas y techos. Los olotes sirven para hacer pipas. Los granos se pueden secar y almacenar, con toda seguridad, durante largos periodos. Con el maíz se hacen buena cerveza y buen whisky. William Cobbett, un publicista

y experto en agricultura de principios del siglo XIX, decía que era "la mayor bendición que Dios le dio al hombre".[2]

En los siglos XVIII y XIX el maíz era un producto básico para los campesinos, desde el norte de Portugal, pasando por el sur de Francia y el norte de Italia, hasta los Balcanes y Ucrania. Hoy es una de las principales cosechas en esas mismas áreas y se extiende hacia occidente, hasta el mar Caspio, sobre todo como alimento para animales. Es un cultivo muy importante para el consumo humano en el bajo Valle del Nilo, en Sudáfrica y en el oriente de Asia. China sólo es superada como productor de maíz por Estados Unidos; el cultivo tiene también bastante importancia en las Filipinas y en Indonesia, sobre todo en Java, en particular allí donde no se presentan condiciones adecuadas para el arroz de humedad.[3]

Las papas son, para las tierras húmedas de las zonas templadas, lo que el arroz en los trópicos, a saber, el medio por el cual se pueden extraer del suelo enormes cantidades de nutrientes. El cultivo de la papa, como el del maíz, no requiere equipo más oneroso que una pala o un palo. Las papas son sumamente nutritivas, aún más que el maíz. Tienen vitamina C y, si se las come en cantidad suficiente, pueden reemplazar a las frutas en la prevención del escorbuto. Contienen incluso algo de proteína.

Su principal ventaja para los pueblos del Viejo Mundo era que prosperaban en climas fríos, como cabía esperar de su origen andino. Ningún cultivo del Viejo Mundo consumido por un número significativo de personas en 1492 podía rivalizar con las papas en productividad o, en general, en nutrición. Por ejemplo el trigo, el alimento clásico del antiguo mundo mediterráneo, llegaba a su límite septentrional en el norte de Europa. La avena y el centeno resultaban más resistentes al frío que el trigo, pero eran susceptibles a los mohos y los hongos, y mucho menos productivos que las papas.

Cuando los campesinos más pobres de las zonas frías y húmedas del norte de Europa descubrieron que un acre y medio de tierra de mala calidad daba una cantidad de papas que alcanzaba para una familia de cinco personas, en comparación con cinco acres sembrados de trigo… cuando descubrieron que un adulto podía sobrevivir y mantenerse sano con unos cinco kilos de papas y un poco de leche por día… cuando descubrieron que la papa americana era un maná del cielo… se dedicaron por millones a su cultivo y consumo. Esto incluye no sólo a los agricultores, sino también al proletariado industrial. En el periodo 1910-1914 el consumo anual *per cápita* de papas en el Reino Unido era de 97 kilogramos, de 176 en Francia, 199

[2] Alfred W. Crosby, "Maize, Land and the American Character", en *Revue Française d'Études Américaines*, n. 48-49, 1991, p. 154-155. Para dos breves y útiles sumarios sobre lo que se sabe del maíz y la humanidad, véase *El maíz, fundamento de la cultura popular mexicana*, México, García Valadés Editores, 1987, y Ardath Francis, "The Tripsacinae: An Interdisciplinary Review of Maize (*Zea mays*) and its Relatives", en *Acta Botánica Fennica*, v. 140, Helsinki, Finlandia, 1990.

[3] Alfred W. Crosby, *El intercambio transoceánico: consecuencias biológicas y culturales a partir de 1492*, traducción de Cristina Carbó, México, UNAM, IIH, 1992, p. 181-207, y *Goode's World Atlas*, Chicago, Rand McNally, 1990, p. 33.

en Alemania y 206.5 en Bélgica.[4] Hoy las papas siguen siendo un producto básico en el norte de Europa. Lo que conocíamos como la URSS produjo el 27 por ciento del total de papas en 1984-1986, Polonia el 12 por ciento, y China el 15. Las papas también tienen importancia en el norte de la India, y en las tierras altas de los trópicos, como, por ejemplo, Sumatra y las elevaciones de Kenia. Es un cultivo habitual en los huertos de los Himalayas, donde debe creer que, por fin, ha vuelto al hogar.[5]

Los dones del Viejo Mundo al Nuevo

El trigo llegó a América en 1493, y no tuvo un éxito inmediato. Las Antillas eran y siguen siendo demasiado cálidas y húmedas para esta gramínea de latitud media. Pero en el continente, donde la altura podía reemplazar a la latitud —me refiero, por ejemplo, a la zona que rodea la ciudad de México, Puebla y Oaxaca, y a regiones dispersas en la Nueva España— se cultivaba trigo en gran cantidad. Buena parte se destinaba a satisfacer la demanda de los españoles, pero presentaba el atractivo adicional de ser productivo en los lugares demasiado secos para que prosperara el maíz.[6]

En 1492 el maíz era el grano en las áreas de mayor densidad de población del Nuevo Mundo, y con frecuencia siguió siéndolo durante mucho tiempo, al menos como alimento para el consumo local, más que como cosecha comercial. El mejor ejemplo de ello es el oriente de Estados Unidos. La explosiva expansión del cultivo de trigo en el Nuevo Mundo no se produjo sino hasta que los euroamericanos penetraron en las grandes praderas, las áreas que los indios no habían podido ocupar en número elevado porque carecían, simplemente, de los medios de utilizar ese ambiente para producir alimentos en cantidad. En el siglo XIX, sobre todo en la segunda mitad, los europeos y sus descendientes comenzaron a entrar en las praderas más grandes del mundo en Eurasia, Sudáfrica, Australia, Norte y Sudamérica. Éste fue uno de los últimos embates del imperialismo europeo, y sin duda uno de los más significativos: hacia el este, pasando el Volga y el Don, hacia el oeste, más allá del Mississippi y el Missouri, hacia el norte, el sur, el este y el oeste, desde el Río de la Plata, pampa adentro, y por las praderas del sur de Brasil.

El trigo había llegado muy tempranamente al Nuevo Mundo, pero era la clase

[4] J. G. Hawkes, "The History of the Potato", en *Journal of the Royal Horticultural Society*, 92, 1967, p. 251; M. K. Matossian, "Mold Poisoning an Population Growth in England and France, 1750-1850", en *Journal of Economic History*, 44, 1984, p. 673-674; Cecil Woodham-Smith, *The Great Hunger, Ireland, 1845-1849*, New York, The New American Library, 1964, p. 30; Radcliffe Salaman, *The History and Social Influence of the Potato*, Cambridge, Cambridge University Press, 1985, p. 122-123; Carol W. Cipolla, ed., *The Fontana Economic History of Europe, the Industrial Revolution*, v. 3, Glasgow, William Collins Sons and Co., 1973, p. 130.

[5] Goode's World Atlas, *op. cit.*, 1990, p. 35, y Peter Matthiessen, *The Snow Leopard*, Harmondsworth, Penguin Books, 1987, p. 49, 52, 73, 139, 142, 145, 146, 167, 204, 208, 209, 219, 268 y 302.

[6] Alfred W. Crosby, *op. cit.*, 1992, p. 70, 76-77: François Chevalier, *Land and Society in Colonial Mexico*, traducción de Alvin Eurstin, Berkeley, University of California Press, 1963.

de trigo que se daba mejor en la Europa occidental, rica en agua, variedad a la que no necesariamente le iba bien en los diversos climas de América. En el siglo XIX llegaron al Nuevo Mundo los trigos de las estepas de Europa oriental, los trigos rojos duros, probablemente llevados a las praderas de Norteamérica por los menonitas que escapaban del intento zarista por homogeneizar la cultura de todos los habitantes del imperio ruso. Además, las enormes praderas de la zona templada de Norte y Sudamérica eran planas y adecuadas para las nuevas máquinas agrícolas, como lo era el trigo, que se podía cosechar fácilmente y que crecía en grandes extensiones. Unos pocos seres humanos podían sembrar, ahora, inmensas cantidades de alimentos en áreas en las que muy pocas plantas de cultivo habían crecido antes. El trigo se convirtió en el producto alimenticio de exportación más importante del mundo. En 1984-1986 las planicies de Norteamérica y las pampas de Sudamérica produjeron casi el 60 por ciento del trigo exportado en todo el globo. Un pasto del Viejo Mundo hizo posible que los agricultores del Nuevo se convirtieran en proveedores fundamentales de carbohidratos, vitaminas y proteínas vegetales del Viejo Mundo.[7]

El Nuevo Mundo tenía poco que ofrecerle al Viejo en lo que respecta a animales: llamas, pavos, conejillos de Indias, ratas almizcleras y ardillas grises nunca tuvieron mucho peso en la historia del Viejo Mundo. Éste tenía mucho que ofrecerle al Nuevo en lo que a animales concierne, desde el búfalo de agua hasta el pavorreal, pasando por el gorrión. De una larga lista escogí sólo uno: el ganado bovino. Una vez en tierra las vacas se precipitaron a las praderas continentales, muchas veces como vanguardia de los europeos y los africanos. Hacia la década de 1580 algunos ranchos del norte de México tenían rebaños de 150 mil reses, y millones más vagaban en libertad. A finales del siglo un testigo, Samuel de Champlain, escribió sobre "las grandes planicies llanas, que se extienden sin límites y que por doquier están cubiertas por un infinito número de reses". Cuando en el siglo XIX los pioneros de habla inglesa entraron al norte de México (Texas), encontraron, entre los ríos Nueces y Bravo, rebaños de reses salvajes que podían volver a domesticarse... si lograba uno atraparlas y vivir para contarlo.

La historia de las reses europeas en las praderas sudamericanas fue aun más espectacular. Cuando los españoles fundaron Buenos Aires, en 1536, los animales de mayor tamaño de la pampa que rodeaba la ciudad eran las anacondas, las alpacas y los ñandúes, o avestruces americanos. Al comenzar el siglo siguiente los dos últimos habían sido desplazados por los caballos y el ganado. En 1619 el gobernador Gondra de Buenos Aires informó que la tasa de incremento natural del ganado cimarrón era tan grande que se podían matar cada año 80 mil cabezas para aprovechar el cuero, sin que mermaran los rebaños. Félix de Azara, un viajero y científico del siglo XVIII, calculó que a finales de ese siglo el número de reses cimarronas de las praderas

[7] Alfred W. Crosby, *Imperialismo ecológico: la expansión biológica de Europa, 800-1900*, traducción de Monserrat Iniesta, Barcelona, Editorial Crítica, 1988, p. 334, y Goode's World Atlas, *op. cit.*, 1990, p. 32.

meridionales de América del Sur era de 48 millones de cabezas,[8] es decir, más o menos la misma cantidad de búfalos nativos que había en Norteamérica.

Esas cantidades de animales modificaron drástica y permanentemente los ecosistemas. Eliminaron los pastos nativos, que no habían desarrollado defensas contra el pastoreo y el pisoteo intensos. Se extendieron las plantas del Viejo Mundo, y aquellas plantas oriundas del Nuevo que tenían esas defensas (es decir que se propagaban rápidamente en el suelo alterado, que se recuperaban con celeridad tras el pisoteo, que tenían espinas, que simplemente sabían mal, etcétera). Cuando Charles Darwin visitó Argentina y Uruguay en la década de 1830 encontró pastos europeos por todo el corazón de la pampa húmeda. (Si hubiera ido un siglo antes, o quizá hasta dos, bien hubiese podido ver el mismo fenómeno). Hacia finales del siglo XVI los palmitos y otros arbustos se extendían por lo que había sido pastizal, en la costa de México. Grandes áreas de lo que fue el norte de México, y es ahora el extremo sudoccidental de Estados Unidos, fueron pastizales en 1800, y son ahora impenetrables junglas de mezquite. Los villanos de la historia son los ganaderos anglosajones que permitieron que sus rebaños pastaran en exceso. Habían aprendido su oficio en la parte oriental de Estados Unidos, donde las lluvias eran abundantes, y no sabían cómo cuidar las praderas de un clima semiárido, así que no limitaron el tamaño de sus rebaños ni siguieron la costumbre de los indios de quemar el pasto muerto, con lo que se destruyen los arbolitos y la maleza y se renuevan los pastizales.[9]

Colón descubrió América en 1492, y hacia mediados del siglo XVI el mundo había experimentado cambios irreversibles en sus poblaciones, culturas, política, religión, tecnologías y biología. Habían desembarcado nuevos organismos —como si viniesen del espacio exterior— que habían comenzado a adaptarse a medios nuevos, sin las limitaciones impuestas en su lugar de origen por los depredadores y los organismos parásitos que habían coevolucionado con ellos para aprovecharlos. El maíz y las papas habrían de convertirse pronto en alimentos básicos para cientos de millones de personas en el Viejo Mundo. El trigo haría lo mismo en el Nuevo, y tal sería la cantidad de este grano en América que se convertiría en alimento básico para millones de personas que vivían a miles de kilómetros de la pampa, de las Dakotas y de Manitoba. Los animales del Viejo Mundo (omití hablar de los cerdos, los caballos, las ovejas, las cabras, los búfalos de agua, los pavorreales, los gorriones y muchos otros) llegaron a las Antillas, a México, al que es hoy Estados Unidos, para transformar los pastos en carne y leche. Este milagro estimuló explosiones demográficas entre los inmigrantes y alteró drásticamente, y para siempre, los ecosistemas de regiones enteras.

El proceso continúa y continuará. El equilibrio de la naturaleza sigue cojeando después del puntapié que le propinó Colón. Uno de los peores problemas en los

[8] Alfred W. Crosby, *op. cit.*, 1992, p. 85-88, 91-92; Alfred W. Crosby, *op. cit.*, 1988, p. 199-201.

[9] Alfred W. Crosby, *op. cit.*, 1988, p. 151-152, 159-161; A. W. Crosby, *op. cit.*, 1992, p. 112-113; David. R. Harris, "Recent Plant Invations in the Arid and Semi-arid Southwest of the United States", en Thomas R. Detwyler, ed., *Man's Impact on Environment*, New York, McGraw-Hill, 1971, p. 462-467.

trópicos del Viejo Mundo es el lirio de agua de Brasil, que tapona por doquier ríos, lagos y depósitos, sobre todo en las presas que construimos con enormes gastos.[10] En cuanto a los dones del Viejo Mundo al Nuevo, quisiera señalar las abejas africanas (que en Norteamércia se conocen como "abejas asesinas", debido a su irascibilidad y a su tendencia a picar y seguir picando). Se llevaron a Brasil, por primera vez, en la década de 1950. Veintiséis reinas y sus enjambres se escaparon y se difundieron a la increíble velocidad de 300 a 500 kilómetros por año. Su avance es un buen ejemplo de lo que pasó, una y otra vez, durante el primer siglo después del viaje de Colón.

Llegaron a Panamá en 1982 y al sur de México en 1986. La Secretaría de Agricultura de México y el Departamento de Agricultura de Estados Unidos elaboraron un plan de crear una Zona de Regulación de Abejas, de 225 por 170 kilómetros, que atravesara el istmo de Tehuantepec, con un costo de ocho millones de dólares. Iban a detener a la abeja asesina mediante cuarentenas; con la destrucción de los enjambres y las colmenas; invadiendo el area con zánganos europeos, que se cruzarían con las reinas africanizadas, produciendo una progenie pacífica; con trampas en las que atraparían a los zánganos africanizados, a los que se espolvorearía con un pesticida de acción lenta y que llevarían de regreso a las colmenas africanizadas, etcétera. El plan desató un tormentoso debate; algunos expertos dijeron que la Zona de Regulación de Abejas era el equivalente entomológico de la Línea Maginot, y que era tan inútil como ésta. El plan se puso en práctica parcialmente (a un costo de 6.3 millones de dólares), pero no parece probable que, de llevárselo a cabo, hubiese podido funcionar. Las abejas africanizadas llegaron a Hidalgo, Texas, en octubre de 1990, y siguen avanzando hacia el norte.[11]

Las abejas africanizadas están mejor adaptadas a los trópicos y resultan más productivas en ellos que las de origen europeo, y con el tiempo tal vez, *ex post facto*, aprobemos su difusión. Colón, que inició el intercambio transoceánico de plantas y animales, nos obsequió otros tesoros biológicos que aún no hemos utilizado a fondo; en algunos casos, ni siquiera los hemos reconocido. El crecimiento de la población mundial está fuera de control, y hasta tanto no lo controlemos tendremos que producir más y más alimentos. Los avances que desde la Segunda Guerra Mundial se han realizado en materia de crianza a la antigua y genética moderna han sido espectaculares, y hemos producido nuevas variedades de plantas cultivadas y de animales domésticos que nos dan más alimentos, son más resistentes a las enfermedades, toleran mejor el calor, el frío, la aridez, la salinización, etcétera. Pero hay un límite de lo que podemos hacer con lo que tenemos hoy entre manos.

Afortunadamente, el legado que nos dejó Colón comprende *todas* las plantas cultivadas de los indios americanos, incluyendo cientos de subrazas de maíz y de

[10] Spencer C. H. Barrett, "Waterweed Invasions", en *Scientific American*, 261, 1989, p. 90-97.

[11] Mark L. Winston, *Killer Bees: The Africanized Honey Bees in The Americas*, Cambridge, Harvard University Press, 1992, p. 10-12, 127-133.

papas que hemos desdeñado, pese a sus características potencialmente útiles, y especies completas que quienes no son americanos nativos han ignorado casi por entero. Los nepaleses y los tibetanos deberían saber de la quinoa, la planta peruana, que prospera a gran altura.[12] Todos deberíamos saber del amaranto, un producto básico del México prehispánico, porque es una de las más ricas fuentes de proteína vegetal, y en nuestro mundo el hambre de proteínas es mucho más frecuente que la simple hambre de calorías. Las semillas de amaranto son muy pequeñas, difíciles de cosechar y de procesar, pero si somos lo bastante listos como para haber cruzado los mares, debemos ser lo bastante listos como para encontrar la forma de procesar eficientemente las semillas de amaranto.[13]

Requerimos cada vez más proteína animal, pero nuestras praderas más ricas están repletas de ganado y alimentar a los animales con maíz y con otros productos que podemos comer y digerir nosotros constituye una ineficiencia criminal. Necesitamos buenos animales de carne que puedan vivir en praderas marginales, es decir en las tierras en que no crecen las plantas forrajeras ricas, sedientas de agua, pero donde prosperan los pastos adaptados a esos microclimas. Tenemos que criar animales para carne en regiones en las que no puede prosperar el ganado, pero sí el búfalo americano. Sin embargo los búfalos son peligrosos y no se pueden domesticar. Necesitamos una cruza de búfalo y res, un "résfalo" o "bufarrés".

Ya tenemos cruzas de búfalos y reses que ganan mucho peso con una dieta de pastos silvestres americanos. Todavía son un ganado imperfecto. Al igual que las cruzas de caballos y burros, no se reproducen libremente.[14] Pero sin duda nosotros, miembros de una especie lo bastante inteligente como para convertir los océanos en caminos, podemos convencer al résfalo de que se reproduzca.

Todavía no hemos agotado los nutrimentos del legado que nos dejó Colón. Por eso, agradezcamos a todos los dioses de los agricultores neolíticos que se fusionasen Colón y sus sucesores.

[12] Beryl B. Simpson y Molly Conner-Ogorzaly, *Economic Botany: Plants in Our World*, New York, McGraw Hill, 1986, p. 589.

[13] Noel Vietmeyer, "The Revival of Amaranth", en *Ceres*, 1982, 15, p. 43-46; Bernard R. Ortiz de Montellano, *Aztec Medicine, Health and Nutrition*, New Brunswick, Rutgers University Press, 1990, p. 107-108; Carmen Aguilera, *Flora y fauna mexicana, mitología y tradiciones*, México, Editorial Everest Mexicana, 1991, p. 132-134; Teresa Rojas Rabiela, *Las siembras de ayer: la agricultura indígena del siglo XVI*, México, Secretaría de Educación Pública, 1988, p. 183-184.

[14] Francis Haines, *The Buffalo: The Story of American Bison and their Hunters from Prehistoric Times to the Present*, New York, Thomas Y. Crowell, 1970, p. 213-216; F. G. Roe, *The North American Buffalo: A Critical Study of the Species in its Wild State*, Toronto, University of Toronto Press, 1970, p. 706-714.

BIBLIOGRAFÍA

AGUILERA, C., *Flora y fauna mexicana, mitología y tradiciones*, México, Editorial Everest Mexicana, 1991.

BARRET, S., "Waterweed Invasions", en *Scientific American*, 1989.

CIPOLLA, C. M., comp., *The Fontana Economic History of Europe, the Industrial Revolution*, Glasgow, William Collins Sons & Co., 1973.

CROSBY, A. W., "Maize, Land and the American Character", en *Revue Française d'Études Américaines*, n. 48-49, 1991.

———, *Imperialismo ecológico: la expansión biológica de Europa, 800-1900*, traducción de Monserrat Iniesta, Barcelona, Editorial Crítica, 1988.

———, *El intercambio transoceánico: consecuencias biológicas y culturales a partir de 1492*, traducción de Cristina Carbó, México, Universidad Nacional Autónoma de México, IIH, 1992.

CHEVALIER, F., *Land and Society in Colonial Mexico*, traducción de Alvin Eurstin, Berkeley, University of California Press, 1963.

El maíz, fundamento de la cultura popular mexicana, México, García Valadés Editores, 1987.

FRANCIS, A., "The Tripsacinae: An Interdisciplinary Review of Maize (Zea mays) and its Relatives", en *Acta Botánica Fennica*, v. 14, Helsinki, Finland, 1990.

Goode's World Atlas, 18a. ed., Chicago, Rand McNally, 1990.

HAINES, F., *The Buffalo: The Story of American Bison and their Hunters from Prehistoric Times to the Present*, New York, Thomas Y. Crowell Co., 1970.

HARRIS, D. R., "Recent Plant Invasions in the Arid and Semi-arid Southwest of the United States", en *Man's Impact on Environment*, Thomas R. Detwyler, comp., New York, McGraw-Hill, 1971.

HAWKES, J. G., "The History of the Potato", en *Journal of the Royal Horticultural Society*, 1967.

KIDWELL, Clara Sue, "Science and Ethnoscience: Native American World Views as a Factor in the Development of Native Technologies", en Kendall E. Bailes, comp., *Environmental History: Critical Issues in Comparative Perspective*, Lanham, University Press of America, 1985.

MATOSSIAN, Mary K., "Mold Poisoning and Population Growth in England and France, 1750-1850", en *Journal of Economic History*, 1984.

MATTHIESSEN, P., *The Snow Leopard*, Harmondsworth, Penguin Books, 1987.

National Research Council, *Amaranth: Modern Prospects for an Ancient Crop*, National Academy Press, 1984.

ORTIZ DE MONTELLANO, B. R., *Aztec Medicine, Health and Nutrition*, New Brunswick, Rutgers University Press, 1990.

ROE, F. G., *The North American Buffalo: A Critical Study of the Species in its Wild State*, Toronto, University of Toronto Press, 1970.

ROJAS RABIELA, T., *Las siembras de ayer: la agricultura indígena del siglo XVI*, México, Secretaría de Educación Pública, 1988.

SALAMAN, R., *The History and Social Influence of the Potato*, Cambridge, Cambridge University Press, 1985.

SIMPSON, B. B., y M. CONNER-OGORZALY, *Economic Botany: Plants in Our World*, New York, McGraw-Hill, 1986.

VIETMEYER, N., "The Revival of Amaranth", en *Ceres*, 1982.

WINSTON, M. L., *Killer Bees*: *The Africanized Honey Bees in the Americas*, Cambridge, Harvard University Press, 1992.

WOODHAM-SMITH, C., *The Great Hunger, Ireland, 1845-1849*, New York, The New American Library, 1964.

LA COMIDA COMO SIGNO: LOS ENCUENTROS CULINARIOS DE AMÉRICA

NINA M. SCOTT
Universidad de Massachusetts/Amherst

Por muchas acusaciones que puedan haberse vertido sobre Colón en este año de alharacas por el quinto centenario, todavía nadie ha dicho que era un glotón. Yo tampoco pienso hacerlo, pero sí quiero observar su actitud ante la comida y ver cómo el intercambio de alimentos en su primer viaje nos habla del hombre y de su misión. Luego examinaré algunos de los documentos tempranos que registran el intercambio de alimentos entre los españoles y los amerindios, a fin de mostrar la forma en que, desde el principio, la comida como signo fue un factor esencial del discurso transcultural entre estos pueblos.

De hecho, Colón menciona muy poco la comida —los placeres de la mesa no parecen haber tenido un lugar muy importante en su escala de valores— y para mí esta falta de interés gastronómico parece confirmar la impresión que tienen de él la mayor parte de los especialistas: un hombre serio y dedicado. Sólo hay dos áreas relacionadas con la comida que parecen llamarle la atención: la búsqueda de especias y el aprovisionamiento de su tripulación.

El relato que hace Colón de su primer viaje está lleno de descripciones repetitivas de vegetación exuberante y árboles perfumados en las islas con las que fue a encontrarse, árboles que, según esperaba, darían las especias que buscaba con tanta obsesión: "el Almirante… subió en un montezillo por descubrir algo de la tierra, y no pudo ver nada por las grandes arboledas, las cuales muy frescas, odoríferas, por lo cual dize no tener duda que no aya yervas aromáticas. Dize que todo era tan hermoso lo que vía, que no podía cansar los ojos de ver tanta lindeza y los cantos de las aves y paxaritos".[1] Frente a esta vegetación abundante pero desconocida, Colón lamentaba su falta de experiencia botánica; ni él ni ningún otro hombre de su flota podía identificar la naturaleza exacta de esta flora: "mi entender es qu'esta [tierra] sea muy provechosa de especería, mas que yo no la cognozco, que llevo la mayor pena

[1] Cristóbal Colón, *Los cuatro viajes. Testimonio*, edición de Consuelo Varela, Madrid, Alianza, 1986, p. 88.

del mundo…"[2] Para conseguir la ayuda de la población indígena en su búsqueda de especias, Colón les enseñó las muestras de pimienta y canela que había llevado consigo: "Mostró el Almirante a unos indios de allí canela y pimienta, parez que de la que llevava de Castilla para muestra, y cognosciéronla, diz que, y dixeron por señas que cerca de alli avía mucho de aquello al camino del Sueste".[3] Las especias, como el oro que buscaba con igual tenacidad, siempre estaban al sur (los indios aprendían con rapidez). Cuando finalmente Colón se aprestó para regresar a España, la única especia que había encontrado eran los chiles, cuyo valor no tardó en sobrestimar: "ay mucho axí, qu'es su pimienta, d'ella que vale más que pimienta, y toda la gente no come sin ella, que la halla muy sana".[4]

La bitácora del viaje inicial registra también la primera comida de a bordo que compartieron un europeo y un amerindio. Después que Colón ordenó que su cañón disparara una salva en honor de la fiesta de la Anunciación, el joven rey de La Española remó hacia la nave capitana con un séquito de unos doscientos hombres, y subió al navío mientras el Almirante estaba comiendo. El joven indicó que no quería interrumpirlo, pero Colón invitó a su huésped a compartir la comida: "yo pensé qu'el ternía a bien de comer de nuestras viandas; mandé luego traerle cosas qu'el comiesse". El rey, que había mandado a cubierta a todos sus hombres, menos dos, probó cautelosamente todo lo que el Almirante le puso enfrente: "y de las viandas que yo le puse delante, tomava de cada una tanto como se toma para hacer la salva, y después así lo dava a los otros, y todo con un estado maravilloso y muy pocas palabras…"[5] La invitación dio sus frutos, ya que siempre que los hombres de Colón iban a tierra, el rey les daba comida y los trataba bien.[6]

Aparte de la búsqueda de especias, Colón se preocupaba también por el aprovisionamiento de sus hombres. El agua no representaba problema alguno, ya que la que encontró era dulce y buena, no como la de los pestilentes ríos de Guinea, según señaló.[7] Raras veces menciona el pescado, con excepción de un enorme ejemplar que conservó para mostrárselo, en España, a los Reyes Católicos; los caracoles de mar le interesaron más como posible fuente de perlas que como alimento. Fuera de la descripción de una clase bastante rara de "ruibarbo", casi las únicas plantas a las que se refiere con cierta regularidad el Almirante son los "niames" (ñames) y la yuca.[8] Le gustó el sabor de esta última, que comparó con el de las castañas, y habló de la facilidad con que se plantaba y cosechaba este tubérculo.[9] Como en las islas no había trigo ni ningún otro grano, el Almirante tomó nota de la costumbre india de convertir la yuca en harina y, después, en una especie de pan, fundamental para la

[2] *Ibid.*, p. 79.
[3] *Ibid.*, p. 89.
[4] *Ibid.*, p. 176.
[5] *Ibid.*, p. 134-135.
[6] *Ibid.*, p. 135.
[7] *Ibid.*, p. 110.
[8] *Ibid.*, p. 158.
[9] *Ibid.*, p. 131.

dieta de a bordo. Después del accidente de la *Santa María*, que lo obligó a dejarles a los hombres que se quedaron en tierra una gran parte del "pan vizcocho y vino" [10] que le quedaba, Colón cargó yuca en las demás carabelas para el viaje de regreso, con lo que dio comienzo al intercambio de comida entre Europa y América.

El pan de yuca que aprovisionó a la flota de Colón figura también en el relato que hace Bernal Díaz de su primer viaje a Yucatán, puesto que cuando zarpó la expedición de Francisco Hernández de Córdoba, en 1517, ese pan representaba ya parte de las provisiones de a bordo. La posterior narración de Bernal Díaz sobre la campaña de Cortés se concentra con frecuencia en la comida, y como disponemos de su informe así como del de los amerindios (*Visión de los vencidos*), podemos comparar y contrastar los encuentros culinarios de ambas partes.

Ante las noticias de que a la costa había llegado una gente desconocida, Moctezuma hizo todo lo posible por saber si eran hombres o dioses. Como por lo visto creía fielmente en el proverbio de que "uno es lo que come", a los mensajeros que le envió a Cortés les dio instrucciones precisas de observar qué comían los recién llegados. Así lo hicieron, y les intrigó la comida de los europeos: "En cuanto a sus alimentos, son como alimentos humanos: grandes, blancos, no pesados, cual si fueran paja. Cual madera de caña de maíz, y como de médula de caña de maíz es su sabor. Un poco dulces, un poco como enmielados: se comen como miel, son comida dulce".[11] Supongo que lo que describían era pan de trigo. Pero para asegurarse Moctezuma también les mandó a los españoles comida adecuada para los dioses, y *Visión de los vencidos* registra gráficamente la descripción amerindia de este particular encuentro culinario. Después de sacrificar a varios individuos, salpicaron su sangre sobre los alimentos y se los ofrecieron a los recién llegados: "...cuando ellos [los españoles] vieron aquello (las víctimas) sintieron mucho asco, escupieron, se restregaban las pestañas; cerraban los ojos, movían la cabeza. Y la comida que estaba manchada de sangre, la desecharon con náusea; ensangrentada hedía fuertemente, causaba asco, como si fuera una sangre podrida".[12] Tras una reacción tan violenta, sustituyeron rápidamente esa comida por alimentos para seres humanos. Me parece significativo que los informantes aztecas se sintiesen en la obligación de hacer una minuciosa lista de todo lo que se ofreció en esa ocasión: alimentos que iban desde tortillas blancas hasta gallinas y muchas clases de calabaza, incluyendo una llamada "zapote caca de gallina".[13] Los indios también tomaron nota de lo que comieron los caballos, que entonces eran para ellos criaturas misteriosas.

No sólo los mexicas, sino también los tlaxcaltecas, estaban convencidos de que la dieta era la clave de la verdadera naturaleza de los españoles. Al igual que Moctezuma, el astuto capitán Xicotenga trataba de curarse en salud cuando les mandaba comida:

[10] *Ibid.*, p. 160.
[11] Miguel León-Portilla, *Visión de los vencidos*, 2a. ed., Madrid, Historia 16, 1985, p. 72.
[12] *Ibid.*, p. 74.
[13] *Loc. cit.*, p. 74.

Dos tlaxcaltecas entregan a Cortés un gran obsequio de pavos, cestos de tortillas, aves en huacales y chiquihuites con tortas, *Lienzo de Tlaxcala*, Lám. Sexta

> Acordó de nos enviar cuarenta indios con comida de gallinas, pan y fruta, y cuatro mujeres indias viejas y de ruin manera, y mucho copal y plumas de papagayos, y… dijeron: "Esto os envía el capitán Xicotenga, que comáis si sois teules, como dicen los de Cempoal; e si queréis sacrificios, tomad estas cuatro mujeres que sacrifiquéis, y podéis comer de sus carnes y corazones; y porque no sabemos de qué manera lo hacéis, por eso no las hemos sacrificado ahora delante de vosotros; y si sois hombres, comed de las gallinas, pan y frutas, y si sois teules mansos, aquí os traemos copal… y plumas de papagayos".[14]

Las fuentes que incluye *Visión de los vencidos* dejan claro, desde el inicio, cuánto temía Moctezuma a los españoles, y escogen una metáfora culinaria para describir su desasosiego interior: "¡Vulnerado de muerte está mi corazón! ¡Cual si estuviera sumergido en chile, mucho se angustia, mucho arde!"[15] No obstante, cuando los españoles llegaron a Tenochtitlán Moctezuma estaba al tanto ya de su naturaleza humana y de su dieta favorita, y en un principio los tuvo bien aprovisionados. Las descripciones que hizo Bernal Díaz de la opulencia de la comida de Moctezuma (así como de la abundancia de productos alimenticios en el mercado central de la ciudad), contribuyeron en gran medida a que sus lectores percibieran América como fuente de toda abundancia, tema de gran interés en la Europa del siglo XVI, donde las guerras y las hambrunas tenían permanentemente a la población al borde de la inanición. Las múltiples representaciones alegóricas del nuevo continente en el arte europeo transmiten esta concepción: "América" se representa casi siempre como una mujer de dimensiones rubensianas, armada de un rebosante cuerno de la abundancia repleto de frutas y verduras.[16]

Cuando escribió su *Verdadera historia* Bernal Díaz vivía desde hacía muchos años en América, y estaba bien familiarizado con ciertos tipos de alimentos indígenas que no hubiesen figurado en la dieta de un europeo. Creo que a veces se le olvidaba qué sabían sus lectores, y qué requería explicación. Por ejemplo, aunque describe con todo cuidado la nueva bebida llamada chocolate ("que decían era para tener acceso con mujeres"),[17] no brinda explicación alguna del hecho de que él y los demás conquistadores solían comer perros, fuente habitual de proteínas en México, pero no, desde luego, en España. Y a la inversa, aunque los mexicas estaban muy acostumbrados a los pequeños caninos comestibles, *Visión de los vencidos* consigna su terror al ver los grandes perros de caza españoles: "Sus perros son enormes… de grandes lenguas colgantes; tienen ojos que derraman fuego, están echando chispas…"[18] Los jitomates y otras verduras americanas también se habían vuelto parte habitual de la dieta para Bernal Díaz, como lo revela la iracunda parrafada que, supuestamente,

[14] Bernal Díaz del Castillo, *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*, 3a. ed., edición de Miguel León-Portilla, 2 v., Madrid, Historia 16, 1984, p. 252.

[15] Miguel León-Portilla, *op. cit.*, p. 70.

[16] Hugh Honour, *The New Golden Land: European Images of America from the Discoveries to the Present Time*, Nueva York, Pantheon, 1975.

[17] Bernal Díaz del Castillo, *op. cit.*, p. 324.

[18] Miguel León-Portilla, *op. cit.*, p. 72.

dirigió Cortés a los tlaxcaltecas hostiles: "que pues en pago de que los venían a tener por hermanos a decirles lo que Dios nuestro señor y el rey manda, nos querían matar e comer nuestras carnes, que ya tenían aparejadas las ollas con sal e ají y tomates".[19] (Supongo que a este platillo se lo podría llamar "Conquistador a la criolla".) Por supuesto el canibalismo (mencionado también por Colón), así como los sacrificios humanos, fue el factor decisivo que atemperó la admiración de los españoles por la cultura azteca; hasta el gran Moctezuma, según relata Bernal, comía, se rumoreaba, carne de jovencitos tiernos, pero en deferencia a los deseos de Cortés restringió la preparación de esos platillos.[20]

El *Lienzo de Tlaxcala*, un relato pictográfico amerindio de la conquista, realizado hacia 1550, destaca el papel que desempeñó doña Marina para conseguir que los indios proveyesen de alimentos a los españoles: maíz, gallinas, guajolotes —nuevos también para los españoles, y que Bernal Díaz llama "gallos de papada"—[21] venado, etcétera. Cuando surgieron tensiones entre Cortés y Moctezuma, uno de los primeros signos de hostilidad fue que disminuyó el abastecimiento de comida que se enviaba a los españoles, y que, en general, se cerraron los mercados. Cuando después Cortés puso sitio a Tenochtitlan, devolvió el golpe: le cortó a la población el abasto de alimentos y agua, y la rindió por hambre. Los testigos presenciales relataron la dieta de los sitiados: "Todo lo que se comían eran lagartijas, golondrinas, la envoltura de las mazorcas, la grama salitrosa. Andaban masticando semillas de colorín y andaban masticando lirios acuáticos, y relleno de construcción, y cuero y piel de venado. Lo asaban, lo requemaban, lo tostaban, lo chamuscaban y lo comían. Algunas yerbas ásperas y aun barro".[22] Tras la rendición de la ciudad uno de los desgarradores poemas consigna la desesperación de los hambrientos: "Comimos la carne apenas, / sobre el fuego estaba puesta. / Cuando estaba cocida la carne, / de allí la arrebataban, / en el fuego mismo, la comían".[23]

Cuando llegó el fin y los sobrevivientes de la que fuera opulenta ciudad fueron marcados y condenados a la esclavitud, los derrotados informantes de *Visión de los vencidos* virtieron su sentimiento de pérdida y falta de autoestima en términos de comida: "Se nos puso precio. Precio del joven, del sacerdote, del niño y de la doncella. Basta: de un pobre era el precio sólo dos puñados de maíz, sólo diez tortas de mosco; sólo era nuestro precio veinte tortas de grama salitrosa".[24]

Los relatos españoles de su gran victoria en México contribuyeron en gran medida a configurar la visión tradicional del conquistador. Un contrapunto perfecto de estos textos es la narración de Álvar Núñez Cabeza de Vaca, que lleva el ominoso título de *Naufragios*. La expedición de 1527 a la Florida, en la cual participó fue,

[19] Bernal Díaz del Castillo, *op. cit.*, p. 293.
[20] *Ibid.*, p. 323.
[21] *Ibid.*, p. 323.
[22] *Ibid.*, p. 133.
[23] *Ibid.*, p. 168.
[24] Miguel León-Portilla, *op. cit.*, p. 159.

desde el comienzo, un desastre. Los hombres se morían como moscas, tenían que comerse a los caballos, la ropa se pudría, las armaduras se oxidaban. De los 600 hombres que iniciaron esa aventura, sólo sobrevivieron cuatro. En esta verdadera "Odisea del hambre", como la llamé algunas veces, la búsqueda de alimentos se convierte en la fuerza impulsora que subyace en la narración. Con sus dos compañeros españoles y con el esclavo moro Estebanico el Negro, Álvar Núñez caminó desde la Florida hasta Nuevo México, giró hacia el sur y, finalmente, en el norte de México se reunió con otros españoles. Desnudo bajo el ardiente sol, relata que los hombres cambiaban de piel dos veces al año, como serpientes,[25] y en el hostil territorio que atravesaban muchas veces no tenían más remedio que comer lo mismo que los habitantes del lugar: lagartos, huevos de araña, frutas amargas y hasta tierra. Pero Álvar Núñez se llevó bien con los indios: él no tenía nada y no quería nada de ellos que, en general, lo trataron con generosidad. Después de pasar la peor parte de su trayecto, Álvar Núñez llegó a lo que, para él, era el paraíso: Nuevo México, donde los indios cultivaban maíz, calabaza y frijol en abundancia. El oro del maíz fue más importante para él que el oro de los tesoros, tal como ocurría con los indios: "ningún caso hacen de oro y plata, ni hallan que puede haber provecho de ello".[26] En términos de lucro material su narrativa es un fracaso; en términos de relaciones humanas es un triunfo.

Después que los exploradores redactaron la crónica de sus primeras impresiones, el siguiente grupo en comentar la naturaleza de América fue el de los educados misioneros que llegaron tras las huellas de la campaña cortesiana. Algunos franciscanos, como Sahagún y Motolinia, así como el jesuita Acosta, se esforzaron por registrar la cultura amerindia antes de su desaparición. En sus enciclopédicas descripciones de la fauna, la flora, la historia y la sociedad de Nueva España incluyeron asimismo lo que comían los amerindios. Pero como esos tempranos antropólogos culturales también eran clérigos, sus descripciones no se concentran sólo en las propiedades físicas de los alimentos indígenas, sino también en las morales.

Fray Toribio de Benavente —"Motolinia"— publicó su *Historia de los indios de la Nueva España* en 1541. Aunque en su relato le presta relativamente poca atención a la comida, alaba el maguey, cuyos múltiples usos lo dejaron atónito. "Es verdad que la primera vez que yo le vi, sin saber ninguna de sus propiedades, dije: 'gran virtud sale de este cardo' ";[27] sin embargo, Motolinia reprobaba las borracheras debidas al exceso de pulque, porque volvían a los indios "más crueles y bestiales".[28]

La *Historia general de las cosas de Nueva España* de Sahagún, que fue compilada entre 1570 y 1582, es un tesoro de información sobre la cultura y la sociedad aztecas, y esto incluye las observaciones sobre la comida. Ante todo, la metódica descripción

[25] Álvar Núñez Cabeza de Vaca, *Naufragios*, Madrid, Espasa-Calpe, 1957, p. 70.
[26] *Ibid.*, p. 97.
[27] Fray Toribio de Motolinia, *Historia de los indios de la Nueva España*, edición de George Baudot, Madrid, Castalia, 1985, p. 393.
[28] *Ibid.*, p. 394.

que hace Sahagún de los vendedores de alimentos en el mercado de Tenochtitlan no sólo separa a los vendedores morales de los inmorales, sino que especifica el sexo, de manera que podemos extrapolar qué vendían los hombres y qué las mujeres. Los primeros por ejemplo, vendían trigo, y las segundas maíz, división del trabajo más significativa de lo que parece. Su narración rebosa de fascinantes detalles, que van desde la preparación adecuada del chocolate[29] hasta el hecho de que las prostitutas en busca de clientes mascaban tan ruidosamente su chicle (*tzictli*) que sus dientes sonaban como castañuelas.[30] El hecho de que para Sahagún la definición de buena cocinera es la mujer que puede hacer tortillas perfectas revela el largo tiempo que pasó en México; pone en guardia contra los vendedores sin escrúpulos que tratan de vender jitomates verdes, "que no dan sabor alguno sino provocan las reumas".[31] (Lo voy a tener presente la próxima vez que compre esos miserables globos anémicos que en mi supermercado, durante la mayor parte del año, pretenden ser jitomates.)

El jesuita José de Acosta publicó su *Historia natural y moral de las Indias* en 1590, y el título resulta significativo, ya que, de los tres clérigos aquí mencionados, es el más claro en la asignación de valores morales a los alimentos que describe. Al leer su tratado resulta obvio que nunca se acostumbró por entero a la comida americana, que a sus ojos es siempre inferior a la europea. Por ejemplo, no podía entender por qué alguien querría tomar chocolate: "es un brebaje que hace… que es cosa loca lo que en aquella tierra le precian",[32] y aseguraba que a quienes no habían nacido en América no les gustaba. No sólo le desagradaban la consistencia y el sabor del chocolate, sino que sentía que el cacao era moralmente sospechoso, ya que se vinculaba con la superstición indígena, como la coca en el Perú.[33] Sin embargo, la división más tajante entre europeos y no europeos estaba dada por el maíz. Acosta dividía el mundo conocido (Europa, Asia, África) y el nuevo (América) de acuerdo con el consumo de trigo y de maíz, y si bien reconocía el valor nutricional de este último, en su opinión el trigo superaba al maíz como sustento para la humanidad. Al igual que Motolinia, desaprobaba la adicción de los indios a las bebidas alcohólicas fermentadas, en este caso la chicha, y expresaba un profundo disgusto por su método de preparación. Al parecer los indios mascaban y escupían el maíz para hacer la base de la chicha, "y aun es opinión de indios que para hacer buena levadura, se ha de mascar por viejas podridas, que aun oíllo pone asco y ellos no lo tienen en beber aquel vino".[34] Aunque estaba muy familiarizado con el maíz, Acosta sabía que en otras partes de América el alimento básico (que siempre denomina "pan") era la papa o la yuca, lo cual estaba bien para la población indígena, pero en cuanto a él, "yo preciaría

[29] Fray Bernardino de Sahagún, *Historia general de las cosas de la Nueva España*, edición de Ángel María Garibay K., 4 v., México, Editorial Porrúa, 1956, p. 156.

[30] *Ibid.*, p. 130.

[31] *Ibid.*, p. 137.

[32] P. Joseph de Acosta, *Historia natural y moral de las Indias* (1590), edición de Edmundo O'Gorman, 2 ed., México, Fondo de Cultura Económica, 1962, p. 180.

[33] *Ibid.*, p. 181.

[34] *Ibid.*, p. 171.

más un pedazo de pan, por duro y moreno que fuese".[35] Hasta cuando se transplantó a América el trigo español, no se daba tan bien como en el terruño: "no tiene remedio la cualidad de la tierra".[36] Y no importaba que se usara trigo americano o europeo para hacer hostias; si el tiempo era caluroso y húmedo "Las hostias, cuando decíamos misa, se nos doblaban como si fuera papel mojado".[37]

Resulta obvio, de la lectura de estos textos, que después de los encuentros iniciales, y establecidas ya las instituciones coloniales, la comida se convirtió en un factor primordial de separación entre la elite europea y la población indígena, más pobre: si no el trigo de la paja, sí, sin duda, el trigo del maíz. El testimonio de Rigoberta Menchú, publicado en 1983, me permitió ver que esta separación culinaria sigue en pie, aun hoy, en algunos lugares de América. En su condena al despótico general Kjell se burla de que fuera tan ignorante de las costumbres de los indígenas guatemaltecos como para que una de sus promesas de campaña fuera darles pan. "Es que ellos dicen pan, ni siquiera saben decir tortilla. Muchas veces ni saben qué es lo que come un indio. Nosotros comemos maíz... Nuestra alimentación es tortillas".[38] Parece que la semiótica culinaria sigue teniendo importancia en el discurso transcultural americano.

BIBLIOGRAFÍA

ACOSTA E., P. Joseph de, *Historia natural y moral de las indias* (1590), edición de Edmundo O'Gorman, 2a. ed., México, Fondo de Cultura Económica, 1962.

BURGOS, Elisabeth, *Me llamo Rigoberta Menchú y así me nació la conciencia*, Barcelona, Editorial Argos Vergara, 1983.

CABEZA DE VACA, Álvar Núñez, *Naufragios*, Madrid, Espasa-Calpe, 1957.

COLÓN, Cristóbal, *Los cuatro viajes. Testamento*, edición de Consuelo Varela, Madrid, Alianza, 1986.

DÍAZ DEL CASTILLO, Bernal, *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*, 3a. ed., edición de Miguel León-Portilla, 2 v., Madrid, Historia 16, 1984.

HONOUR, Hugh, *The New Golden Land: European Images of America from the Discoveries to the Present Time*, Nueva York, Pantheon, 1975.

LEÓN-PORTILLA, Miguel, *Visión de los vencidos*, 2a., ed., Madrid, Historia 16, 1985.

[35] *Ibid.*, p. 172.
[36] *Ibid.*, p. 172.
[37] *Ibid.*, p. 173.
[38] Elisabeth Burgos, *Me llamo Rigoberta Menchú y así me nació la conciencia*, Barcelona, Editorial Argos Vergara, 1983, p. 183.

MOTOLINIA, Fray Toribio de, *Historia de los indios de la Nueva España*, edición de Georges Baudot, Madrid, Castalia, 1985.

SAHAGÚN, Fray Bernardino de, *Historia general de las cosas de la Nueva España*, edición de Ángel María Garibay K., 4 v., México, Editorial Porrúa, 1956.

EL ENCUENTRO DE DOS COCINAS: MÉXICO EN EL SIGLO XVI

Luis Alberto Vargas
Instituto de Investigaciones Antropológicas,
Unidad de Educación Médica Continua de la
Facultad de Medicina

Leticia E. Casillas
Subdirección Técnica, Dirección General
de Servicios Médicos, Universidad Nacional Autónoma de México

Durante el siglo XVI en México se enfrentaron tres grupos humanos con cultura y tecnología muy diferentes: los indígenas, los conquistadores europeos y los esclavos africanos. En este trabajo presentaremos algunos de los efectos iniciales de dicho encuentro sobre la manera de obtener, preparar y consumir alimentos.

Los primeros conquistadores llegaron al territorio mexicano con recursos alimenticios relativamente escasos y debieron consumir los que la región brindaba. Poco tiempo después comenzaron a llegar naves cargadas con productos del Caribe y de España pero nunca resultaron suficientes y, como consecuencia, se aprovechó lo que México ofrecía, con pocas adiciones. Para el final del siglo XVI la situación cambió y sus principales efectos sobre la alimentación fueron: a) la adopción de nuevos instrumentos y técnicas de cultivo por los indígenas, b) la introducción de la ganadería que llegó a los poblados indígenas, c) cambios en el modo de preparar y consumir la comida, d) el inicio de la industrialización de algunos alimentos, e) la apertura de establecimientos públicos para la venta de alimentos, f) la relajación de las restricciones para el consumo de alcohol entre los indígenas, g) la inclusión de algunos productos indígenas en la farmacopea europea, y h) la lenta difusión de los alimentos americanos en Europa.

El siglo XVI es, por lo tanto, crucial para explicar la alimentación actual en México, aunque las repercusiones de los nuevos alimentos fueron tardías en Europa. Los productos originarios de América que hoy son parte fundamental de la dieta europea, como papa, jitomate, maíz, frijoles o cacahuates tardaron décadas y hasta siglos en penetrar en la dieta cotidiana de los pueblos del Viejo Mundo, pero cuando lo hicieron, alteraron radicalmente sus cocinas. En cambio, los productos

medicinales fueron aceptados con mayor rapidez y lo mismo sucedió con dos productos de consumo placentero: el tabaco y el chocolate. En este trabajo nos limitaremos a señalar los grandes cambios ocurridos en México, con fundamento en un trabajo anterior.[1]

La adopción de nuevos instrumentos y técnicas de cultivo por los indígenas

Los estudios sobre las técnicas agrícolas de Mesoamérica son abundantes; entre las síntesis recientes destacan las de Teresa Rojas Rabiela y William T. Sanders[2] y la de Teresa Rojas Rabiela.[3] La llegada de los europeos aportó los siguientes elementos: instrumental agrícola de metal, el arado con tracción animal, distintas técnicas de irrigación, sobre todo las de origen hispano-árabe y, desde luego, nuevas plantas comestibles entre las que destacaron trigo, arroz, cítricos, hortalizas y otras. Los indígenas percibieron la utilidad de estas innovaciones y las adoptaron con relativa rapidez, con efectos a corto y largo plazo sobre la producción y consumo de alimentos en México.

El uso de instrumental agrícola hecho de metal tiene evidentes ventajas sobre el de madera y piedra: la tierra se labra con mayor facilidad y los agricultores obtienen mayor rendimiento por su trabajo. El arado metálico y la tracción animal posibilitan el cultivo de nuevas tierras y facilitan el de las existentes. El uso de bueyes, burros o mulas se transformó en un bien común de los campesinos mexicanos a lo largo de los años del dominio español.

La irrigación en la época prehispánica también ha sido objeto de investigaciones que resumen los trabajos citados de Rojas Rabiela y Sanders y de Rojas Rabiela. Las aportaciones hispano-árabes fueron numerosas. Entre ellas destaca el control del curso del agua mediante artefactos movidos por hombres o animales, como las norias, y el uso de la energía del agua para el logro de trabajo, ejemplificado por los molinos, que se difundieron desde los primeros tiempos de la Colonia y tuvieron gran aceptación en la Nueva España. Algunas de estas técnicas están ligadas a la larga tradición europea de la explotación del trigo.

Algunas de las plantas llegadas del Viejo Mundo fueron rápidamente incorporadas a la alimentación indígena. Destaca el orgullo de Bernal Díaz del Castillo al señalar el resultado de la siembra de pepitas de naranja que realizó en Tabasco hacia 1518, como parte de la expedición de Juan de Grijalva:

[1] Luis Alberto Vargas y Leticia E. Casillas, "La alimentación en México durante los primeros años de la Colonia", en Fernando Martínez Cortés, coord., *Historia general de la medicina en México*, t. II: *Medicina novohispana del siglo XVI*, México, Academia Nacional de Medicina y Facultad de Medicina de la UNAM, 1990, p. 78-90.

[2] Teresa Rojas Rabiela y William T. Sanders, *Historia de la agricultura. Época prehispánica-siglo XVI*, 2 v., México INAH, 1985 (Colección Biblioteca del INAH).

[3] Teresa Rojas Rabiela, *Las siembras de ayer y la agricultura indígena del siglo XVI*, México, Secretaría de Educación Pública y Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social, 1988.

> También quiero decir cómo yo sembré unas pepitas de naranjas junto a otras casas de ídolos, y fue desta manera: que como había muchos mosquitos en aquel río, fuime a dormir en una casa alta de ídolos, e allí junto a aquella casa sembré siete u ocho pepitas de naranjas que había traido de Cuba, e nacieron muy bien; parece ser que los papas de aquellos ídolos les pusieron defensa para que no las comiesen hormigas, e las regaban e limpiaban desque vieron que eran plantas diferentes a las suyas. He traido aquí esto a la memoria para que se sepa que estos fueron los primeros naranjos que se plantaron en la Nueva España, porque después de ganado México e pacíficos los pueblos sujetos de Guazacualo (hoy Coatzacoalcos), túvose por la mejor provincia, por causa de estar en la mejor comodación de toda la Nueva España, así por las minas, que las había, como por el buen puerto, y la tierra de suyo rica de oro y de pastos para ganados; a este efecto se pobló de los más principales conquistadores de México, e fui uno, e fui por mis naranjos y traspúselos, e salieron muy buenos.[4]

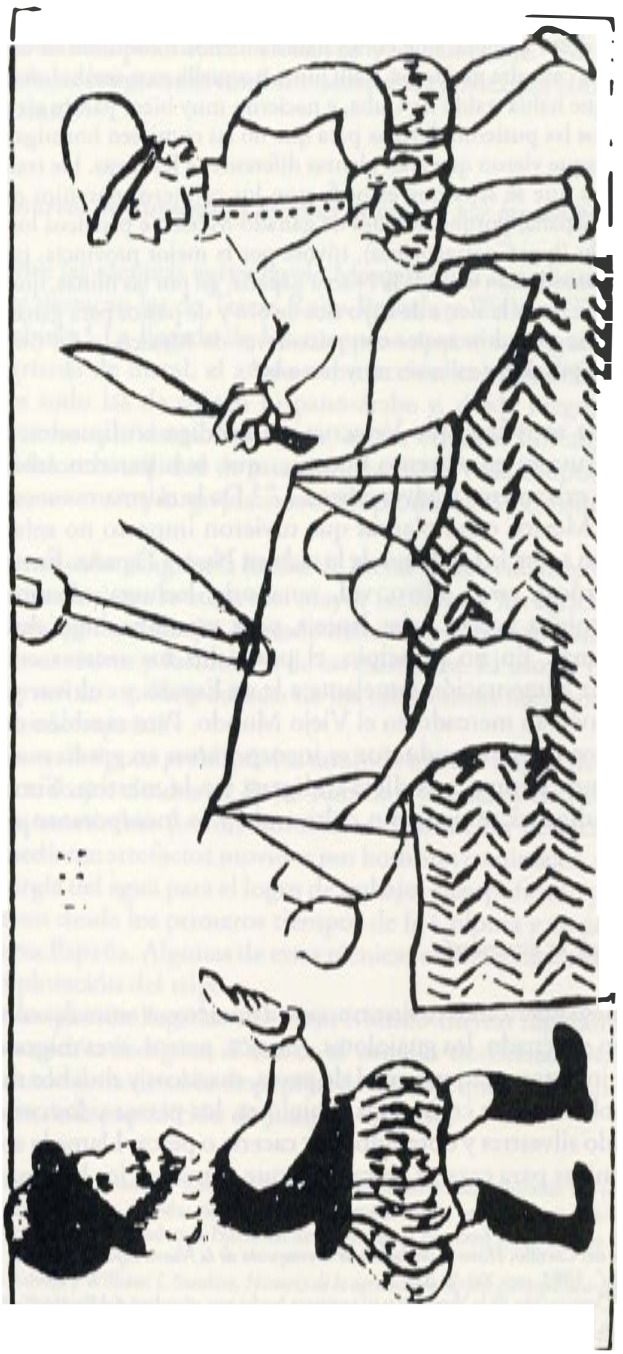
Para 1580 ya se refiere que Veracruz era pródiga en limones, limas, cidras y toronjas "cuya fruta es en extremo buena... que más parecen árboles naturales e propietarios que extranjeros y advenedizos..." [5] De la misma manera se aclimataron rápidamente en México otras plantas que tuvieron impacto no solamente sobre la alimentación sino sobre la totalidad de la vida en Nueva España. Entre ellas destacan trigo, caña de azúcar, arroz, olivo, vid, zanahoria, lechuga, rábano, nabo, perejil, cebolla, ajo, berenjena, acelga, haba, lenteja, pera, manzana, higo, durazno, melocotón, y muchas más. En un principio, el propósito fue recrear en los territorios conquistados una alimentación semejante a la de España y cultivar plantas de valor industrial que tuvieran mercado en el Viejo Mundo. Pero también ocurrió que casi la totalidad de los nuevos productos se incorporaron en grado mayor a menor, y en mayor o menor tiempo a la dieta indígena y a la mestiza. Simultáneamente, los productos indígenas se siguieron cultivando y se incorporaron a la dieta de los conquistadores.

La introducción de la ganadería

Los indígenas mesoamericanos tuvieron acceso a numerosos animales comestibles, entre los que destacan el venado, los guajolotes, conejos, perros, aves migratorias, iguanas, ajolotes, tuzas, insectos, gran variedad de peces, mariscos y muchos más. De ellos es probable que solamente se criaran los guajolotes, los perros y los conejos, y que los demás hayan sido silvestres y obtenidos por cacería o pesca. Llama la atención la gran variedad de técnicas para cazar y pescar con que contaban los habitantes de México

[4] Bernal Díaz del Castillo, *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*, Madrid, Instituto "Gonzalo Fernández de Oviedo", 1982, cap. XVI, p. 32.

[5] A. Patiño, "Descripción de la Veracruz y su comarca hecha por mandato del Excmo. Sr. Virrey Don Martín Enríquez", en Joaquín Ramírez Cabañas, *La ciudad de Veracruz en el siglo XVI*, México, Imprenta Universitaria, 1943, p. 31.



Carniceros del siglo XVI, vestidos "a la española", *Códice Florentino*, libro 10, Cap. 22

antes de la Conquista. Esto aseguraba un abasto continuo y al parecer suficiente de proteína animal, si se toman en cuenta las necesidades reales de aminoácidos esenciales de los humanos y el aporte de las proteínas vegetales provenientes sobre todo del maíz, el amaranto y los frijoles. Sin embargo, los animales domésticos llegados del Viejo Mundo fueron rápidamente adoptados por los indígenas.

Dos ejemplos son el cerdo y la gallina, que fueron incorporados pronto a los hogares indígenas. Las gallinas eran semejantes a los guajolotes en su apariencia y cuidados, lo que facilitó su adopción. Los puercos fueron los animales europeos de los que dependieron los conquistadores en los primeros años. Bernal Díaz del Castillo relata la manera en que las expediciones se abastecían de ellos en Cuba,[6] su consumo en el banquete ofrecido por Cortés en Coyoacán en 1521 para celebrar la toma de Tenochtitlan[7] porque "tenían ya mucho vino de un navío que había venido al puerto de la Villa Rica, y tenía puercos que le trajeron de Cuba"; y finalmente la forma en que en 1524, durante la expedición a las Hibueras, llevaban "una gran manada de puercos que venían comiendo por el camino".[8] Estos animales fueron una novedad importante para los indígenas: su tamaño y demás características biológicas les permitieron adaptarse rápidamente a las nuevas y variadas condiciones naturales de México; su carne era abundante, fácil de obtener, y sobre todo, aseguraron una fuente accesible de grasa, sin paralelo con las existentes antes de la llegada de los españoles. Por otra parte, la cría de puercos no implicó una tecnología y el uso de herramientas que parecieran amenazadoras para los españoles. La manteca del puerco abrió plenamente a la cocina mexicana la posibilidad de freír los alimentos, y dio origen a numerosos platillos nacionales como carnitas, frijoles refritos, y los que llevan tortillas o sus derivados fritos, como totopos, quesadillas, chalupas y tantos más.

Aunque su empleo como alimento fue limitado, contrastó la ganadería caballar, ya que ella sí implicaba una tecnología y el uso de herramientas de hierro, que los españoles no deseaban poner en manos de los indígenas. Por lo tanto el uso del caballo fue restringido y se consideraba un favor y honor importante el otorgar autorización para emplearlo a quienes no fueran españoles.

Otras especies comestibles se difundieron también con rapidez. De ellas vale la pena citar las ovejas, cabras y ganado vacuno. Las ovejas también se volvieron un elemento común en los poblados indígenas. Poco después de la caída de Tenochtitlan se las encuentra en estancias cercanas a la ciudad de México, más tarde en Chapultepec, Coyoacán, Tepetlaostoc, Cuajimalpa y después en Michoacán y sobre todo en la Mixteca. Junto con las cabras, las ovejas plantearon un serio problema al invadir los terrenos de cultivo y contribuir a la erosión de las tierras, por lo que cada vez se alejaron más del centro del país, pero tuvieron particular éxito en la Mixteca, que se volvió la zona abastecedora de lana para la fabricación de ropa.

[6] Bernal Díaz del Castillo, *op. cit.*, 1982, cap. I, p. 5.
[7] *Ibid.*, 1982, cap. CLVI, p. 412.
[8] *Ibid.*, 1982, cap. CLXXIV, p. 511.

El ganado vacuno, por el contrario, quedó inicialmente en manos españolas, ya que implicaba una tecnología ganadera con la que no estaban familiarizados los indígenas. No fue sino hasta 1526 en que la ciudad de México se abasteció regularmente de carne de res. La cría de estos animales también se alejó paulatinamente del centro del país, hasta alcanzar los grandes pastizales del norte. El propósito de su cría fue doble. Por una parte era fuente importante de carne, pero en los primeros tiempos de la Colonia se utilizó también para producir los cueros que requerían el calzado, los cinturones y sobre todo para el apoyo de la industria minera.

Cambios en el modo de preparar y consumir la comida

Ya señalamos el cambio tan importante que significó contar con los cerdos como fuente accesible y abundante de grasa para freír los alimentos. La cocina mexicana actual requiere de esta técnica de preparación. Pero igualmente valiosa fue la introducción de utensilios de cocina hechos de metal, como los cucharones, tenedores, tenazas, bases para colocar recipientes sobre el fuego, ollas, sartenes y tantos otros. Estos artefactos tardaron en fabricarse en México y muchos venían de España, por lo que eran de alto costo y sumamente apreciados. Sabemos de su uso en el siglo XVI gracias a que, con frecuencia, se incluían en los inventarios de instituciones como conventos, hospitales o casas, y también a que aparecen en los testamentos como objetos de valor.

El vidrio, convertido en vasos, jarras y otros recipientes, también fue apreciado para la presentación y consumo de las bebidas y algunos alimentos. Su uso se asoció al de la cerámica uniendo así la tradición indígena y las nuevas técnicas traídas por los españoles. Los platos vidriados y coloreados con técnica europea se volvieron objetos suntuarios y en algunas excavaciones arqueológicas de sitios de los primeros años de la Conquista, se les encuentra junto con cerámica doméstica de tradición indígena.

No es el propósito de este trabajo presentar de manera extensa los efectos que tuvo el mestizaje de los alimentos sobre la aparición de nuevas cocinas. Baste señalar que en el territorio mexicano existen tantas cocinas como agrupamientos de recursos naturales, que le dan a cada cocina su gusto especial. En el Viejo Mundo ocurre lo mismo, pero ninguna de ellas deja de manifestar la influencia benéfica del intenso contacto iniciado en el siglo XVI. Los mexicanos consideramos propio al arroz, nuestras salsas incorporan la cebolla y el perejil junto a los nativos tomates o jitomates, y los productos del puerco se encuentran en numerosos platillos. Lo mismo puede afirmarse de cocinas como la de regiones de la India que han adoptado el sabor de los chiles, de grandes regiones de África en que productos originarios de América como el maíz, la yuca o cazabe y los cacahuates forman parte de la comida de todos los días. La cocina italiana sería otra sin la polenta de maíz, las salsas de jitomate o las calabacitas.

El inicio de la industrialización de algunos alimentos

La cultura árabe dejó en España la semilla de la producción industrial de alimentos, entre los que destacaba el azúcar, de gran demanda en Europa. La caña de la que se extrae el azúcar es originaria de la India, pero fue uno de los primeros cultivos importados al Nuevo Mundo, ya que se esperaba que el clima favoreciera su alta producción y su comercialización estaba asegurada por una gran demanda. Para producir azúcar se requiere de grandes zonas de cultivo húmedo, y de abundante mano de obra, sobre todo al momento del corte. La molienda debe ser hecha con el uso de energía potente, y el agua fue lo más accesible. Hernán Cortés importó la caña de las islas Canarias y mandó construir trapiches de madera para producir azúcar. Existen dudas acerca de si el primer ingenio se estableció en 1524 en San Andrés Tuxtla o en Coyoacán; lo seguro es que Cortés tuvo participación directa y acabó siendo único dueño del establecido en Axomulco, pueblo dependiente de Tetela, en el actual estado de Morelos, pero pronto lo mudó a San Antonio Atlacomulco, donde las condiciones eran más propicias para la producción. En poco tiempo se construyeron nuevos ingenios entre los que destacó el de Orizaba y para 1550 se exportaba azúcar a Europa.

Lo dulce rápidamente pasó a ser un ingrediente fundamental de la comida mexicana, ya que el azúcar se combinó con las frutas locales para producir ates, orejones, frutas cubiertas, acitrones y tantas otras. Pero la historia no termina ahí, la producción de azúcar también favoreció la de las bebidas alcohólicas, y pronto se inició el consumo del chinguirito, que compitió con el pulque por su mayor concentración de alcohol y llegó a ser objeto de persecuciones. De esta manera en el siglo XVI se encuentra el origen de lo que será más tarde la intensa afición de los mexicanos por los dulces, bien documentada por Carlos Zolla.[9]

El otro ejemplo importante de industrialización de alimentos que se inicia en esta época es el trigo. El 7 de febrero de 1525 se otorgó permiso a Rodrigo de Paz para instalar un molino para producir harina, aprovechando las aguas del río Tacubaya. Poco después se autorizó lo mismo a Nuño de Guzmán en Santiago Tlatelolco y se inició la expansión de la producción triguera hacia las zonas vecinas a la ciudad de México; luego hacia el Bajío, Occidente, y más tarde el norte, pero a finales del siglo XVI el valle de Puebla era el de mayor producción. Sabemos poco de los panes de esa época, aunque conocemos sus precios, fijados oficialmente. Su análisis permite establecer que durante el primer siglo de la conquista, su producción fue en aumento, lo que hizo que su precio disminuyera, a pesar de las fluctuaciones debidas a malas cosechas de trigo. Por lo tanto, y al igual que con el azúcar, en esa

[9] Carlos Zolla, *Elogio del dulce. Ensayo sobre la dulcería mexicana*, México, Fondo de Cultura Económica, 1988.

época dio comienzo la que hoy es una de las industrias mexicanas de alimentos más extendida.

La apertura de establecimientos públicos para la venta de alimentos

El modo de vida español hizo pronto indispensables sitios públicos especiales para consumir alimentos. Así surgió la calle de Mesones en la ciudad de México y el 26 de junio de 1525 apareció la primera reglamentación sobre los precios que podían cobrarse por los alimentos en las ventas o posadas. El 1 de diciembre de ese año se autorizó a Pedro Hernández Paniagua para fundar el primer mesón de la ciudad y en 1526 se dio a conocer un primer arancel que reguló sus precios, ya que habían proliferado los mesones.

El menú de los mesones, inicialmente, costaba un tomín de oro, tanto en la comida como en la cena, e incluía: asado, cocido, pan y agua. Se estableció que el precio del vino, aceite, vinagre y queso tendría una sobretasa del 33 por ciento, en relación al de su venta al menudeo. Las ventas de alimentos fueron obligadas en sitios estratégicos de los caminos, y así se inició la modalidad europea de los establecimientos públicos para expender alimentos, ya que como lo atestigua claramente Bernal Díaz del Castillo, en los mercados indígenas se acostumbraba también venderlos para el consumo inmediato.

La relajación de las restricciones para el consumo de alcohol entre los indígenas

En la famosa serie de festividades organizadas en 1538 por el virrey Antonio de Mendoza, y en las que participó Hernán Cortés, se conmemoró el encuentro de los reyes de España y Francia en Aguas Muertas. Bernal Díaz del Castillo las reseña con detalle.[10] En su relato llama la atención su enumeración de los dulces servidos, junto con productos españoles y novohispanos:

> …mazapanes, alcorzas y diacitrón, almendras y confites y otras de mazapanes con las armas del marqués y otras con las armas del virrey, y todas doradas y plateadas, y entre algunas iban con mucho oro sin otra manera de conserva; pues frutas de la tierra no las escribo aquí porque es cosa espaciosa para las acabar de relatar; y demás de esto, vinos los mejores que se pudieron haber; pues aloja y clarea y cacao con su espuma, y suplicaciones y todo servido en ricas vajillas de oro y plata…

Poco más adelante abunda sobre las mismas fiestas:

> Y la otra cena que hizo el virrey, la hizo en los corredores de las casas reales, hechos unos

[10] Bernal Díaz del Castillo, *op. cit.*, 1982, cap. CCI.

> como vergeles y jardines entretejidos por arriba de muchos árboles con sus frutas, al parecer que nacían de ellos; encima de los árboles muchos pajaritos de cuantos pudiera haber en la tierra, y tenían hecha la fuente de Chapultepeque, y tan natural como ella es con unos manaderos chicos de agua que reventaban por algunas partes de la misma fuente, y allí cabe ella estaba un gran tigre atado con unas cadenas y a la otra parte de la fuente estaba un bulto de hombre, de gran cuerpo, vestido de arriero con dos cueros de vino cabe el que se adurmió de cansado, y otros bultos de cuatro indios que lo desataban de un cuero y se emborrachaban y parecía que estaban bebiendo y haciendo gestos y estaba hecho todo tan natural que venían muchas personas de todas jaeces con sus mujeres a lo ver.

El resto del relato pondera la abundancia de la comida del que Zolla[11] ha calificado de banquete medieval, en que "la cantidad se impone a la calidad". Para el asunto que nos ocupa, es importante destacar la representación de indios borrachos. Desde luego que antes de la conquista los indígenas no eran tan parcos en el beber como suele creerse; la dureza de las penas para los que abusaban del alcohol permiten sospechar lo contrario, ya que reflejan el interés de los gobernantes por controlar una causa importante de problemas sociales. En palabras de Sonia Corcuera de Mancera:

> la embriaguez era rechazada como un veneno social, un vicio desintegrador de las facultades individuales y de la unidad familiar. La actitud de la sociedad tenía un doble propósito: alejar de la tentación a los individuos sanos por medio de advertencias y señalar, rechazándolos, a quienes se autodestruían con el alcohol.
> A pesar de condena tan categórica, el uso del alcohol era tolerado en algunos casos: los enfermos lo tomaban como medicina y los viejos podían emborracharse en ciertas fiestas con pulque que se preparaba con anterioridad para ese propósito.[12]

En este mismo capítulo Sonia Corcuera da ejemplos de la manera en que los indígenas abusaron del alcohol a partir de la Conquista. La misma autora en un trabajo posterior (1991) analizó el problema específico de la embriaguez y la manera en que fue percibido y afrontado por los religiosos europeos. Por su magnitud, en la segunda mitad del siglo XVI se consideró al consumo de alcohol el problema más común entre los indígenas. La producción y el comercio del pulque se intensificaron, con la activa participación de los españoles, llegando a señalarse que algunos embriagaban a los indios para robarles. También se prohibió inicialmente vender vino de uva a los indígenas, pero pronto este tráfico se convirtió en negocio lucrativo.

Como ejemplo de la manera en que los criollos percibían el consumo de alcohol entre los indígenas, reproducimos un fragmento del *¸Tratado del descubrimiento de*

[11] Carlos Zolla, *op. cit.*, 1988.

[12] Sonia Corcuera de Mancera, *Entre gula y templanza. Un aspecto de la historia de México*, 3a. ed., México, Fondo de Cultura Económica.

Yndias y su conquista, y los ritos y sacrificios, y costumbres de los yndios... de Juan Suárez de Peralta,[13] escrito hacia el último cuarto del siglo XVI:

Guías de los borrachos

> Esta es la pena que se les da y no aprovecha ni creo aprovechará otra, por grave que sea, por estar en ellos este vicio tan en costumbre, que no creo hay nación en el mundo que tanto se emborrache; porque no beben solo por satisfacer el gusto y la sed, sino hasta caer; y hay indio que se bebe cuarenta reales de vino de una vez, y no es mucho, porque vale en las Indias a real y medio y a dos reales el cuartillo. Y suélense juntar veinte o treinta indios, y llevar su dinero junto, y meterse en una taberna, lo cual no pueden hacer públicamente, que tiene pena el tabernero que los admite y les vende vino, y con todo eso entran y todos se emborrachan; y por beber más, cuando les parece que no pueden más, meten los dedos en la boca y lanzan lo que han bebido para volver a beber más, hasta que de todo punto caen y no pueden ya tener. Dejan a la puerta un par de indios, que éstos no han de beber, ni por pienso, gota, sino que estén en su juicio para llevarlos a sus casas, y esos guías van delante y llevan asido a uno de la mano o manta, y luego todos los demás se asen unos a otros y el postrero ha de ser el compañero de la guía; y así, van a sus casas dejando a cada uno en la suya. Y acaece, como van asidos, tumbar o trastornarse el primer borracho, y así dar todos consigo en el suelo como si se hiciese de concierto, que es de ver; y luego el guía los levanta, y torna a poner en órden, hasta que da con ellos en sus casas. Es falta y vicio éste que solo Dios lo puede remediar.

Estos ejemplos son suficientes para mostrar los rápidos cambios ocurridos en el consumo de alcohol entre los indígenas, que después dio origen a las haciendas pulqueras y a la actual abundancia de aguardientes y cerveza en las comunidades indígenas.

La inclusión de algunos productos indígenas en la farmacopea europea

Los conquistadores encontraron una amplia y compleja práctica médica en México, explorada cuidadosamente por los médicos europeos entre los que destaca Francisco Hernández, enviado para ello por la Corona de España. En Sevilla, Nicolás Monardes creó un jardín botánico para aclimatar y difundir las plantas de la Nueva España, y en México se encargó a Juan Badiano y Martín de la Cruz elaborar un libro con algunos de los remedios más importantes.

En este proceso, los productos mexicanos debieron ser asimilados a la taxonomía europea e incluidos en una cosmovisión médica, y de esta manera algunos alimentos pasaron a ser también medicamentos. Un ejemplo que pervive es el epazote (*Chenopodium ambrosioides*), que se emplea para dar sabor a los frijoles y las quesadillas,

[13] Juan Suárez de Peralta, *La conjuración de Martín Cortés*, México, Imprenta Universitaria, 1945, p. 172-173.

pero que en cantidades mayores es un eficaz vermífugo; sin embargo, en exceso produce intoxicación.

En 1578 Alonso López de Hinojosos[14] publicó el primer libro de medicina en México, en el cual se encuentran menciones a alimentos empleados como medicamentos. Por ejemplo, para el tratamiento de enfermedades de la piel propone el uso de miel, azúcar, pimienta, huevo, jengibre; para los males urinarios aparece la semilla del aguacate, y al azúcar se atribuyen numerosas propiedades curativas. Pero lo fundamental era "ordenar la vida, que se entiende por tener dieta", ya que se atribuía a los alimentos la propiedad de afectar a los humores, cuyo desequilibrio era causante de enfermedades. De esta manera se recomiendan carnes de ternera, cabrito, pollo y gallina y se califican de dañosas a las de vaca, ciervo, liebre y conejo.

Estos conceptos eran semejantes a los de la cosmovisión indígena y al amalgamarse han llegado hasta nuestros días, en los que se siguen atribuyendo a los alimentos las propiedades de ser calientes o fríos, ligeros o pesados, lo que los indica o contraindica para el tratamiento de diversos males.

La lenta difusión de los alimentos americanos en Europa

Es interesante constatar la manera en que las plantas medicinales tuvieron una rápida difusión en el Viejo Mundo, ya que se les atribuyó la cura de los males epidémicos que causaban alta mortalidad en esa época, como la sífilis. En cambio, los nuevos alimentos tardaron más en ser aceptados, y fueron vistos al principio como simples curiosidades.

Existe información sobre cómo algunos productos tuvieron excelente aceptación fuera de Europa. Por ejemplo, el maíz se cultivó en lo que hoy es Angola, desde mediados del siglo XVI y es hoy de abundante consumo en África. Katz[15] ha señalado que éste es un caso interesante de la exportación de una planta sin su respectiva cocina. En África se desconoce la técnica de preparar el nixtamal que ocasiona profundos y benéficos cambios en la composición bioquímica del maíz. Con el grano se prepara una cerveza que, al igual que el proceso de nixtamalización —pero por la reproducción de las levaduras— libera niacina, y por lo tanto evita la pelagra, tan común entre los pueblos que basan su alimentación en el maíz, pero sin emplear ninguno de estos dos procesos en su preparación.

Para 1608 en las costas angoleñas se cultivaba la yuca, originaria del Caribe; lo mismo ocurrió hacia 1620 en Luanda, en el interior del país.[16] Con el tiempo este tubérculo ha llegado a ser una de las principales fuentes de energía en esa región, por

[14] Alonso López de Hinojosos (1578), *Suma y recopilación de cirugía con un arte para sangrar muy útil y provechosa*, México, Academia Nacional de Medicina, 1977.

[15] Salomon Katz, "An Evolutionary Theory of Cuisine", en *Human Nature*, 1 (3), 1990, p. 233-259.

[16] Achim von Oppen, "Cassava: The Lazy Man's Food? Indigenous Agricultural Innovation and Dietary Change in Northwestern Zambia (*ca.* 1650-1970)", en *Food and Foodways*, 5 (1), 1991, p. 15-78.

su fácil adaptación a varios tipos de terrenos y su alto rendimiento. De esta manera se ejemplifica el efecto a largo plazo de los alimentos americanos, en regiones diferentes a Europa cuya historia se encuentra más difundida.

En Europa la situación fue distinta, ya que hubo mayor resistencia hacia los nuevos alimentos. Casos interesantes son los del jitomate y la papa, de los que se sospechó que podrían ocasionar trastornos mentales por ser plantas relacionadas con las solanáceas, productoras de alcaloides como la atropina, la belladona o la escopolamina. La belleza y los reflejos dorados del jitomate llamaron la atención y su primer empleo fue para el ornato. También se le atribuyeron propiedades afrodisíacas y en Italia se le llamó *poma amoris* y más tarde *pomodoro*, y no fue sino hasta fines del siglo XVII en que se le comenzó a incorporar a las salsas; pero hubo de esperar aproximadamente hasta 1830 para ser realmente popular y, finalmente, en 1856 se estableció la primera enlatadora de jitomates, que aseguró su difusión mundial cerca de Nápoles. En cambio en España ocupó, primero, lugar en las ensaladas, como lo atestigua Tirso de Molina en *El amor médico*:

> ¡Oh ensalada de tomates
> de coloradas mejillas,
> dulces y a un tiempo picantes!

De acuerdo con la recopilación de Rosa Casanova y Marco Bellingeri (1988),[17] en el sur de Italia se aceptaron en la dieta los nopales con sus tunas, los chiles y los chayotes. Los frijoles corrieron con mejor suerte, ya que comenzaron a ser cultivados desde mediados del siglo XVI en España, Italia y Francia, aprovechando su resistencia al frío y su posibilidad de ser conservados largo tiempo. Los chiles fueron apreciados como una nueva especia, de sabor más intenso que la pimienta, pero los cambios en el gusto por los sabores fuertes los relegaron a determinadas zonas de Europa; en cambio fueron bien aceptados en Asia. A los europeos les llamó más la atención el colorido de los chiles sin picante que recibieron el nombre de pimientos dulces.

La historia del maíz en Europa requiere mención especial, ya que a partir de su introducción por Cristóbal Colón se difundió con rapidez y llegó al norte de África y Medio Oriente, y hasta Turquía. En Italia se le conoce como grano turco tanto por pensar que venía de Turquía, como por lo exóticos que resultaban los productos de ese país, ya que el adjetivo turco se aplicó a lo extraño. Para prepararlo se empleó una técnica que tiene su origen en la época romana en que se cocían en agua los granos más comunes para hacer *puls*, la comida del pobre. De ahí surge la polenta, comida típica del campesino, que se afianzó a mediados del siglo XVII gracias a la gran carestía de 1630.

[17] Rosa Casanova y Marco Bellingeri, *Alimentos, remedios, vicios y placeres. Breve historia de los productos mexicanos en Italia*, México, Instituto Nacional de Antropología e Historia y Organización de Estados Americanos, 1988.

De acuerdo con Néstor Luján[18] y Silvio Torre,[19] el guajolote fue el producto americano que más sensación causó en la Europa del siglo XVI y que más rápidamente fue aceptado. Se atribuye a los sacerdotes de la Compañía de Jesús su difusión; debido a ello recibió primero el nombre de jesuita, para después transformarse en el pavo de Indias; por su exotismo, en *turkey* en lengua inglesa. Este animal aparece mencionado en 1570 en el recetario de Bartolomeo Scappi, cocinero secreto del papa Pío V y pronto se volvió la comida de las ocasiones especiales y de la mesa elegante, pero que estaba al alcance de las mayorías. Se le menciona en el banquete de bodas de Carlos IX en Francia en 1570 y fue un manjar novedoso para Enrique VIII de Inglaterra. Su apogeo llegó en el siglo XVIII cuando aparece trufado en Francia y más tarde hizo las delicias de ese gran glotón que fue Giacomo Rossini, de quien se dice que en su vida lloró solamente en tres ocasiones, siendo una de ellas cuando un pavo trufado se le cayó al agua. Finalmente acabó ubicado en las cenas de Navidad en muchos lugares y ocupa el sitio privilegiado en los Estados Unidos de América durante el Día de Gracias; en México seguimos llamándole cariñosamente guajolote, pipilo o totol y se prepara acompañado de variados moles.

Conclusión

El siglo XVI realmente marca el inicio de una revolución en las cocinas del mundo, aunque su consolidación sea posterior. Los cambios ocurridos en México durante esos primeros años de la dominación española han influido profundamente en qué y cómo comemos.

BIBLIOGRAFÍA

CAPOCACCIA ORSINI, Lilia, Giorgio DORIA y Giuliano DORIA, *Animali e piante dalle Americhe all Europa*, Genova, Sagep Editrice, 1991, 326 p.

CASANOVA, Rosa, y Marco BELLINGERI, *Alimentos, remedios, vicios y placeres. Breve historia de los productos mexicanos en Italia*, México, Instituto Nacional de Antropología e Historia y Organización de Estados Americanos, 1988, 254 p., ils.

CORCUERA DE MANCERA, Sonia, *Entre gula y templanza. Un aspecto de la historia de México*, 3a. ed., México, Fondo de Cultura Económica, 1990 (Colección Tezontle), 176 p.

———, *El fraile, el indio y el pulque. Evangelización y embriaguez en la Nueva España (1523-1548)*, México, Fondo de Cultura Económica, 1991 (Sección Obras de Historia), 310 p.

[18] Néstor Luján, *Historia de la gastronomía*, España, Plaza & James Editores, 1988.
[19] Lilia Capocaccia Orsini *et al.*, *Animali e piante dalle Americhe all Europa*, Genova, Sagep Editrice, 1991.

DÍAZ DEL CASTILLO, Bernal, *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*, edición crítica de Carmelo Sáenz de Santa María, Madrid, Instituto "Gonzalo Fernández de Oviedo", CSIC, 1982 (Colección Monumenta Hispano-Indiana 1).

KATZ, Salomon H., "An Evolutionary Theory of Cuisine", en *Human Nature* 1 (3), 1990, p. 233-259.

LÓPEZ DE HINOJOSOS, Alonso, *Suma y recopilación de cirugía con un arte para sangrar muy útil y provechosa*, México, Academia Nacional de Medicina, original de 1578, 1977 (Colección La Historia de la Medicina en México: Nuestros Clásicos), 232 p.

LUJÁN, Néstor, *Historia de la gastronomía*, Esplugues de Llobregat, España, Plaza & Janés Editores, 1988, 286 p., ils.

OPPEN, Achim von, "Cassava, the Lazy Man's Food? Indigenous Agricultural Innovation and Dietary Change in Northwestern Zambia (*ca.* 1650-1970)", en *Food and Foodways*, 5 (1), 1991, p. 15-38.

PATIÑO, A., "Descripción de la Veracruz y su comarca hecha por mandato del Excmo Sr. Virrey Don Martín Enríquez", en Joaquín Ramírez Cabañas, *La ciudad de Veracruz en el siglo XVI*, México, Imprenta Universitaria, 1943.

ROJAS RABIELA, Teresa, y William T. SANDERS, *Historia de la agricultura. Época prehispánica-siglo XVI*, 2 v., México, Instituto Nacional de Antropología e Historia, 1985 (Colección Biblioteca del INAH).

ROJAS RABIELA, Teresa, *Las siembras de ayer y la agricultura indígena del siglo XVI*, México, Secretaría de Educación Pública y Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social, 1988, 252 p.

SUÁREZ DE PERALTA, Juan, *La conjuración de Martín Cortés*, selección y prólogo de Agustín Yáñez, México, Imprenta Universitaria, 1945 (Biblioteca del Estudiante Universitario, n. 53), 198 p.

VARGAS, Luis Alberto, y Leticia E. CASILLAS, "La alimentación en México durante los primeros años de la Colonia", en Fernando Martínez Cortés, coordinador general, *Historia General de la Medicina en México*, t. II: *Medicina novohispana del siglo XVI*, México, Academia Nacional de Medicina y Facultad de Medicina de la Universidad Nacional Autónoma de México, 1990, p. 78-90.

ZOLLA, Carlos, *Elogio del dulce. Ensayo sobre la dulcería mexicana*, México, Fondo de Cultura Económica, 1988, 280 p., ils.

III

EL INTERCAMBIO DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS

INSTITUTO
DE INVESTIGACIONES
HISTÓRICAS

AMÉRICA EN EUROPA DESPUÉS DE 1492

Janet Long Towell
Instituto de Investigaciones Históricas, UNAM

Junto con los metales preciosos que llegaron a Europa de la Nueva España, después de 1492, viajaron gran cantidad de plantas americanas. Algunas fueron trasladadas intencionalmente, tal vez por manos de algún "indiano" español que se había acostumbrado a los nuevos sabores en América. Otras llegaron sin voluntad ni invitación, escondidas en los recovecos de los barcos o mezcladas con el lastre que cargaban los galeones en su viaje de regreso al Viejo Mundo.

Con el paso del tiempo, por el viento, los pájaros o por el hombre mismo, las semillas y las plantas quedaron desperdigadas a la buena de Dios por las colinas ribereñas de la cuenca del Mediterráneo. Ahora, a casi 500 años de su introducción, forman una parte tan integral del paisaje de la zona que éste sería irreconocible para cualquier ciudadano romano que fuera en busca de su antiguo ambiente.

Las plantas americanas no fueron bien recibidas cuando aparecieron en Europa. Algunas fueron objeto de gran desconfianza por su semejanza con un grupo de plantas alucinógenas ya conocidas por los europeos; otras tuvieron que pasar por transformaciones genéticas antes de poder producirse en aquellas latitudes. Finalmente lograron incorporarse a la dieta mediterránea y ahora sirven para identificar este régimen tanto como el trigo, el olivo y la vid, las antiguas plantas tradicionales de la zona.

Los primeros en aportar datos acerca de las nuevas plantas fueron algunos de los exploradores y conquistadores que mostraron un interés especial en la vegetación del Nuevo Mundo. Éstos, en realidad, fueron pocos; a la mayoría le interesaba otro género de recursos.

Cristóbal Colón mismo empezó el importante intercambio de plantas entre los dos mundos, llevando varias plantas americanas a Europa de regreso de su primer viaje al Caribe, y trayendo plantas europeas a América en viajes posteriores.

España fue el corredor de las nuevas plantas en su dispersión por Europa. Se extendieron por dos rutas distintas: un grupo se difundió hacia el norte del continente, mientras que otras plantas prosperaron mejor en el sur.

Llegaron primero a Italia, lo que no es de extrañarse ya que la corona española dominaba partes de Italia en el siglo XVI, y esto debe haber facilitado la introducción de las plantas americanas en la zona.

Las bien establecidas rutas de comercio que habían formado los españoles, mucho antes del siglo XVI, fueron importantes factores en la dispersión de los productos americanos. Las rutas de comercio entre España, Italia y el Levante fueron controladas por los aragoneses quienes sin duda desempeñaron un papel importante en la distribución de las plantas a través de estas rutas.

El buen clima y el suelo franco que predominan en el Mediterráneo ayudaron a hacer de esta zona un buen nicho ecológico para el desarrollo de las nuevas plantas. Allí prosperaron el maíz, sustento básico de gran parte de las culturas americanas, y el frijol que lo complementaba para formar una proteína completa. Se adaptaron bien al nuevo ambiente el chile y el jitomate, combinación de sabores que identificaba la comida azteca. Otros cultivos que encontraron arraigo fueron la calabaza, el camote, el nopal y el maguey. La papa, producto que generó grandes cambios en la vida europea, se adaptó mejor en los climas fríos y zonas de altura en el norte del continente, más parecidas a su lugar de origen en las alturas de los Andes.

Muchas de las plantas americanas no fueron bien recibidas en Europa. Algunas de ellas, como el jitomate, la papa y el chile, son miembros de la familia de las solanáceas y, por lo tanto, tenían que confrontar la famosa "maldición de la dulcamara" antes de ser aceptadas en las dietas europeas.[1] Los europeos ya conocían algunos miembros venenosos de este grupo de plantas, como la mandrágora, el beleño y la belladona, plantas alucinógenas en uso por los brujos y hechiceros de la época. Reconocieron las tres plantas nuevas como miembros del mismo grupo y les tuvieron gran desconfianza.

Causantes de la lepra, la sífilis, alucinógenas y venenosas son algunas de las calumnias que adjudicaron a las inocentes plantas del Nuevo Mundo. Pronto, también, les llegó la fama de servir como afrodisíacos, aunque dudo que esto haya contribuido a su rechazo.

El interés principal por las nuevas plantas fue debido a sus posibles cualidades medicinales. Las terribles pestilencias de la Edad Media todavía azotaban a partes de Europa y los médicos mantenían una búsqueda constante de nuevos remedios para tratarlas. También sirvieron como plantas de ornato en los jardines de las universidades y las casas reales.

Fue en los países del Mediterráneo donde las plantas americanas tuvieron una mejor y más pronta aceptación. El mar Mediterráneo fue un centro de gran actividad política y social en el siglo XVI y sirvió como escenario para la lucha entre el Imperio Otomano de los turcos y el Sagrado Imperio Romano de los Habsburgos. Fueron estos dos imperios los que jugaron papeles dominantes en la región y probablemente los más importantes distribuidores de plantas americanas en los países del Mediterráneo.

[1] Charles B. Heiser, *Nightshades: The Paradoxical Plants*, New York, Freeman Press, 1969.

El papel desempeñado por los turcos se hace evidente en la nomenclatura de las plantas americanas en el siglo XVI. El maíz aparecía en los herbarios europeos con el apelativo de "grano turco", *blé de Turquie*, o *turkisher korn*; el chile tenía el nombre de "pimienta roja turca"; la calabaza se llamaba "cucumer turco"; hasta el guajolote recibió el nombre de *turkey* y en inglés todavía conserva esta distinción.[2]

En la época romana se produjo un acontecimiento que tal vez podamos usar como analogía para explicar la aceptación de las plantas en el Mediterráneo en el siglo XVI.

En los primeros años del Imperio los romanos seguían una dieta bastante sencilla; eran medidos en sus hábitos de comer y se notaba poca diferencia entre la dieta del rico y la del pobre. Su régimen consistía preferentemente en cereales hervidos como el mijo, el centeno y el trigo, y en los vegetales que se daban en la zona.

Con la expansión del Imperio floreció el comercio, se enriquecieron algunos mercaderes romanos y empezaron a traer productos alimenticios desde los rincones más lejanos de su reino. Importaron cultivos nuevos, animales, especias, aves y pescados de Grecia, la Península Ibérica, Asia Menor, Siria, Persia, África y el Oriente.[3] Lo mejor del mundo antiguo llegaba a la mesa de las clases altas romanas.

La variedad de alimentos disponibles creció de manera sorprendente y pronto se convirtieron en una necesidad en la dieta romana. En la medida de lo posible, aclimataron al ambiente latino los nuevos árboles, plantas y hierbas, para evitar la importación de sus frutos. Esto estimuló la agricultura y con el tiempo dio lugar a una cocina elaborada y sofisticada. En los últimos siglos de la República esta cocina tan refinada y exquisita les llevó a practicar los grandes excesos en la mesa que han pasado a la historia como símbolo de la civilización latina.

No volvió a llegar al Mediterráneo tal cantidad de plantas nuevas hasta la introducción de las plantas americanas en el siglo XVI. Los botánicos calculan que 78 plantas nuevas fueron introducidas durante los siglos de la época romana, mientras que el número de nuevas plantas introducidas a Italia durante el siglo XVI llegó a 127.[4] Esta nueva introducción afectó enormemente a la cocina de los italianos, pero no los llevó a los excesos en la mesa en que cayeron los romanos.

Sabemos, por el conocido recetario *Apicio de re Coquinaria*, que los romanos sentían un gusto especial por las ensaladas y verduras frescas.[5] Esto puede haber sido un factor importante en la aceptación de los alimentos americanos como el jitomate, el chile y la calabaza, ya que la apreciación romana por las verduras ha seguido hasta ahora. Su curiosa costumbre de comer en posición tendida, apoyados sobre el codo izquierdo, hizo necesaria una dieta ligera y fácil de digerir.

[2] Janet Long-Solís, *Capsicum y cultura: la historia del chilli*, México, Fondo de Cultura Económica, 1986, p. 60.

[3] Peter Garnsey, *Famine and Food Supply in the Graeco-Roman World: Responses to Risk and Crisis*, Cambridge, Cambridge University Press, 1988.

[4] Rosa Casanova y Marcos Bellingeri, *Alimentos, remedios, vicios y placeres*, México, INAH-OEA, 1988.

[5] Apicus, *Apicio de re Coquinaria: Cookery and Dining in Imperial Rome*, ed. Joseph Dommers Vehling, Nueva York, Dover Publications, 1977.

El Imperio Romano se desmoronó en el siglo V de nuestra era; no obstante, sus tradiciones culinarias persistieron en el Imperio Bizantino en Constantinopla y siglos después en los monasterios medievales del Mediterráneo. Aun hoy en día hay evidencia de la influencia romana en la comida de la zona.

Fernand Braudel, en sus libros sobre el Mediterráneo durante el siglo XVI, capta muy bien el ambiente de la región. Describe de manera casi poética los recursos naturales, el mar, el clima y la vida del campesino, destino de entre 80 a 90 por ciento de la población en los primeros siglos de la Edad Moderna.[6] Las tierras ribereñas de esta zona eran pobres, exhaustas por el sobrecultivo a que habían estado sujetas por milenios y las cosechas nunca fueron muy abundantes. Si los granos llegaron a ser una obsesión para el hombre del Mediterráneo fue porque invariablemente escaseaban y el hambre siempre estaba en puerta.

Las hambrunas, verdaderas hambrunas, en las que la gente se moría en las calles, fueron un hecho común en Italia en el siglo XVI. El historiador italiano Piero Camporesi llama a estos años "la época del hambre" y describe la ciudad de Padua en 1528,[7] donde cada mañana se podían encontrar cuerpos de los que habían muerto de hambre durante la noche, tirados encima de los montones de estiércol, como si tuviesen el mismo valor. Las pérdidas de las cosechas, las hambrunas y las pestilencias tienden a caminar de la mano, y se ha visto que las epidemias suelen atacar con más frecuencia en zonas desnutridas.

El hambre en la España de los siglos XVI y XVII se refleja en la "novela picaresca", género literario que surgió alrededor de los mendigos y el ansia que da el estómago vacío. El hambre sirve como catalizador en las obras de *El Lazarillo de Tormes*, el *Guzmán de Alfarache* de Mateo Alemán y *El buscón* de Quevedo.[8]

La homogeneidad del clima y los recursos naturales de la zona dieron lugar en toda la cuenca del Mediterráneo a una dieta con cierta uniformidad, basada en el pan, el aceite de oliva y el vino. Hubo ciertas diferencias regionales como las sopas aguadas de la Provenza francesa, la pasta italiana y el yogur de los turcos, pero ya en la Baja Edad Media existía una "dieta mediterránea" identificable.

Vale la pena aclarar que no toda la población estaba sujeta a un régimen tan monótono. Los siglos XV y XVI fueron la época de los suntuosos banquetes renacentistas, cuando la familia Médici de Florencia competía con los dogos de Venecia en presentar las mesas más opulentas. Poco tenía que ver la gastronomía en estos acontecimientos, ya que el número de platillos servidos era más importante que la calidad de la comida.

En el transcurso del siglo XVI apareció en escena la triada alimenticia mexicana

[6] Fernand Braudel, *Civilization and Capitalism: The Structures of Everyday Life*, v. I, New York, Harper & Row, 1981.

[7] Piero Camporesi, *Bread of Dreams*, Gran Britania, University of Chicago Press, 1989.

[8] Hurtado de Mendoza, *La vida de Lazarillo de Tormes*, Argentina, Sopena Argentina, 1954; Mateo Alemán, *Guzmán de Alfarache*, Argentina, Sopena Argentina, 1941, y Francisco de Quevedo, *Obras completas*, t. I, Madrid, Aguilar, 1976.

del maíz, el frijol y la calabaza para encontrarse con la milenaria del Mediterráneo: el trigo, el olivo y la vid. Las plantas del Nuevo Mundo no llegaron como competidoras de las plantas tradicionales del Mediterráneo, su papel fue más bien complementario. Mientras el trigo y otros granos panificables se sembraban en otoño e invierno, el maíz, el frijol y la calabaza son siembras de primavera. Tampoco había incompatibilidad en las cosechas, ya que el trigo se recolectaba en junio, se hacía la vendimia y la cosecha de las aceitunas en otoño y los cultivos americanos se recogían, en el clima benigno del Mediterráneo, a finales del verano.

Inicialmente el cultivo de las plantas americanas estuvo limitado a huertos o jardines familiares, ya que la gran mayoría de las plantas del Nuevo Mundo evolucionaron como cultivos semitropicales que requieren humedad durante su ciclo de crecimiento y en la etapa de la formación de los frutos. En los veranos calurosos y secos del Mediterráneo las plantas del Nuevo Mundo necesitaban riego artificial, y esto sólo podía llevarse a cabo en predios pequeños. El maíz llegó a cultivarse en grandes extensiones de tipo comercial sólo en zonas húmedas como el norte de Italia, las provincias de Venecia y Lombardía, o bien los valles de la región. Esto nunca llegó a ser un problema para el cultivo de los granos tradicionales del Mediterráneo puesto que estas plantas evolucionaron en zonas semiáridas del Cercano Oriente. Necesitan humedad después de su siembra en el invierno, pero no requieren agua durante los últimos meses de su ciclo agrícola.[9]

Las plantas americanas tenían ciertas ventajas en comparación con las plantas mediterráneas. Por ser novedosas y de cultivo en huertos familiares no estaban sujetas al cobro del diezmo, impuesto recaudado por la Iglesia sobre la producción agrícola. Fue en el siglo XVII y más en el XVIII cuando el maíz y la papa dejaron de estar exentos del pago de este impuesto.[10]

Aportaron otras ventajas también. El frijol es un conocido enriquecedor del suelo, puesto que tiene la capacidad de fijar el nitrógeno en la tierra a través de ciertas bacterias que se encuentran en los nódulos de sus raíces. Buena falta les hacía esta ayuda a las exhaustas tierras de cultivo mediterráneas. Las nuevas plantas también sirvieron como cultivos de rotación, ya que, por lo desgastado del suelo, era imposible cultivar el mismo grano por más de dos años seguidos.

Ciertos cultivos tuvieron una fácil aceptación en el Mediterráneo por ser semejantes a algunos ya conocidos en la zona. Éste fue el caso del frijol americano, que tiene parecido con la *fava*, del género *Vicia faba* conocida desde la época de los romanos y difundida por ellos alrededor de la cuenca a través de sus conquistas. Los españoles las conocían con el apelativo de "fésoles". Cuando encontraron el frijol en el Caribe le pusieron el mismo calificativo, el cual fue introducido en la Nueva

[9] William H. McNeill, "American Food Crops in the Old World", en Viola y Margolis, eds., *Seeds of change: Five Hundred Years Since Columbus*, Washington y Londres, Smithsonian Institution Press, 1991.

[10] Michel Morineau, "The Potato in the XVIII Century", en *Annales, ESC*, nov.-dic., 1970.

España. En cierto momento fue sustituido por el nombre "frijol", perdiendo para siempre su antigua denominación náhuatl de *etl*.

En Europa los frijoles recibieron el poco refinado apodo de "hinchapanzas" y la fama de ser "ventosos". No obstante, tenían otras muchas ventajas y pronto fueron incorporados a las dietas mediterráneas, sobre todo la alubia blanca, de poco uso en Mesoamérica.

La planta del maíz no se parece morfológicamente a los otros granos, pero su preparación en forma de harina molida en panes y papillas tenía cierto parecido con los demás. La harina de maíz fue combinada con otras harinas panificables para hacer el "pan grosero", sustento de los pobres. También llegó a sustituir al mijo en la hechura de la polenta italiana, antiguo platillo romano que fue el sostén del pobre por siglos enteros.[11]

El maíz ofrece muchas ventajas sobre los demás cereales. Produce más calorías en menos espacio, en menos tiempo y con menos mano de obra que los demás cereales, con excepción del arroz. Esto ayudó a sortear la dificultad de sembrar granos en años consecutivos, por lo gastado de la tierra. El maíz se adapta a diversos climas, suelos y altitudes, siempre y cuando cuente con suficiente humedad. Además, ofrece la ventaja de servir tanto para forraje animal como para alimento humano.

La calabaza también tenía parecido con ciertas *cucurbitáceas* conocidas por los romanos, aunque pertenecían a otro género de plantas, ya que la calabaza es de origen americano. Recibió el nombre de calabaza por los "calabash africanos" y, de la misma manera que el frijol, perdió su nomenclatura náhuatl de *ayotli*. En el siglo XVI adquirió una identidad falsa como "zucco de Siria", de esta palabra viene su apelativo italiano actual de *zucchini*.

El chile y el jitomate llegaron como plantas nuevas, extrañas y muy desconfiables. Inicialmente fueron rechazadas por su injusta fama de ser venenosas, alucinógenas y afrodisiacas. Por otro lado, tenemos que tomar en cuenta que los europeos no sabían cómo prepararlas ni comerlas, y que no conocían otros frutos ni siquiera parecidos. El chile era tan picante que resultaba difícil de comer; el jitomate, como han dicho Rosa Casanova y Marco Bellingeri: "verde, no se podía comer, rojo parecía descompuesto, y hervido o frito se deshacía".[12] No les fue fácil acostumbrarse a estas nuevas plantas.

Hay que reconocer que el jitomate grande, de color rojo vivo, liso y jugoso que conocemos hoy en día, tiene poco que ver con el fruto pálido, de sabor ácido y olor desagradable que llegó a Europa inicialmente. Los primeros grabados del herbario de Pietro Andrea Mattioli muestran un fruto pequeño, arrugado, duro y poco apetecible.[13] Debemos el mejoramiento del jitomate a las cuidadosas manos de los jardineros italianos.

También modificaron el chile, convirtiéndolo en un fruto grande, de sabor dulce

[11] Waverly Root, *The Cooking of Italy*, Nueva York, Time-Life Books, 1968.
[12] Rosa Casanova y M. Bellingeri, *op. cit.*, 1988, p. 164.
[13] Pietro A. Mattioli, *I discorsi*, Venecia, 1568.

y sin el picante característico del chile mexicano. Ya convertido en un "pimiento", podía comerse como una verdura, y ha encontrado un sitio de importancia en las ensaladas mediterráneas.

Es curioso notar que el chile, preparado junto con el jitomate o el tomate en la usanza azteca, fue más importante en la cocina mesoamericana que en ésta; sin embargo, los europeos encontraron más usos para el jitomate que para el chile. Resultó un ingrediente compatible con los sabores tradicionales del Mediterráneo y, a la larga, tuvo más aceptación que el chile. El gastrónomo español Néstor Luján afirma que "a muchos les gusta pensar que las cocinas italianas y españolas nacieron con el tomate, tan importante ha sido en sus cocinas".[14] Hoy en día Europa produce más jitomate que ningún otro continente; la mayor parte corresponde a Italia.

El camote mexicano se acomodó en las zonas donde el clima permitía su cultivo y llegó a ser un dulce popular, con fama de poderes afrodisiacos.

Se dice que el nopal llegó a la isla de Sicilia entre las demás plantas como una curiosidad, supuestamente por manos de un miembro de la corte del rey Fernando de Aragón.[15] A los sicilianos les extrañaba su aspecto de pequeño árbol, que no formaba tronco ni ramas y cuyas nuevas hojas brotaban de las viejas. Se adoptó con facilidad al clima seco y suelo pobre de algunas zonas de la isla, donde se ha convertido en parte de la flora local, tan típico y tan propio que es difícil imaginar el paisaje sin ellos. Aprovechan las tunas frescas o deshidratadas, pero nunca aprendieron a utilizar las nutritivas hojas como alimento.

Hay pocos datos registrados, pero sabemos que las plantas americanas fueron difundidas a los países del Levante y del Maghreb en el transcurso del siglo XVI, por manos turcas, durante la expansión del Imperio Otomano. Las llevaron a la península balcánica cuando realizaron sus invasiones durante este siglo. Fernand Braudel afirma que fueron los turcos quienes introdujeron el arroz en la zona, en el siglo XV, además del ajonjolí, el algodón, el maíz y el chile en el XVI, y el tabaco y el café en el XVII.[16]

Bien dicen que la cocina de un país suele ser un reflejo de la influencia de sus conquistadores e invasores. Ahora el chile, con apelativo de páprika, es uno de los sabores predominantes en las cocinas de los países balcánicos. El maíz y el jitomate también son cultivos importantes en la región.

Como hemos visto, hay muchos datos registrados acerca de la llegada de las plantas en el siglo XVI y de la manera como fueron recibidas por los europeos. No obstante, la curiosidad y el interés por ellas descendió considerablemente en el XVII. Ya se habían dado cuenta de que no tenían gran valor medicinal y que tampoco eran alucinógenas, ni venenosas, ni servían como afrodisiacos. De todas maneras, sorprenden los pocos datos disponibles acerca de su uso, ya que los tiempos no eran propicios para desaprovechar nuevas fuentes alimenticias.

[14] Néstor Luján, *La historia de la gastronomía*, España, Editores Plaza & Janés, 1989.
[15] R. Casanova y M. Bellingeri, *op.cit.*, 1988, p. 47.
[16] Fernand Braudel, 1972, p. 779.

El XVII fue un siglo de grandes problemas agrícolas y económicos en todo el Mediterráneo. En España la agricultura quedó afectada por la expulsión de los moriscos, que tanto habían contribuido a la agricultura en el sur de España. Las tierras se despoblaron aún más con la deserción de muchos campesinos que emigraron para "hacer la América". Néstor Luján afirma que el hambre fue abrumadora en todas partes.[17] El XVII fue una centuria de pestilencias, hambrunas y malas cosechas en casi toda la zona. Es difícil aceptar la idea de que hicieron poco uso de las nuevas plantas, sobre todo entre las masas populares. No hay barrera cultural tan fuerte que el hambre no la trasponga.

A falta de datos registrados, hemos tenido que echar mano de fuentes indirectas para comprobar la presencia de las plantas. Varios escritores de los siglos de oro tenían cierta fascinación con el Nuevo Mundo. Antonio Alatorre, en su obra *Los 1001 años de la lengua española*, dice que había poetas que encontraban un deleite especial en usar las voces de América en sus escritos.[18]

Entre los vocablos más usados están los nombres de frutas y legumbres, variaciones de nahuatlismos y antillanismos, que traían imágenes de culturas lejanas y exóticas. El cazabe, el aguacate, el mamey, el achiote, la pitahaya, el zapote, el maíz, el pimiento, el tomate, la tuna, el maguey y el palo santo aparecen en las obras, sobre todo en las de Lope de Vega.[19] Dirían los filólogos que el español del siglo XVII se había teñido de color americano. De hecho, las nuevas palabras llegaron a enriquecer la lengua española, constituyendo una aportación más de América.

Si bien es cierto que las plantas llegaron a Europa a fines del siglo XV y durante el XVI, fue hasta el XVIII cuando adquirieron un papel significativo en la dieta cotidiana del Mediterráneo. A partir de este siglo empezaron a aparecer en los recetarios y en las crónicas de los viajeros.

El nuevo bienestar económico y social que caracterizó a Europa occidental a mediados de ese siglo llegó a todos los niveles sociales. Se acabaron las terribles pestilencias, las guerras y las grandes hambrunas. Se registró un incremento en la población que se sostuvo por más de un siglo. Algunos historiadores atribuyen este aumento a la aceptación de las plantas americanas en la dieta, con el argumento de que proporcionaron un régimen más abundante, más variado y más nutritivo. Dos de las nuevas plantas, el maíz y la papa, se encuentran entre los cuatro cultivos más importantes del mundo actual. Junto con el trigo y el arroz, sostienen a la mayor parte de la población mundial.

Otro de los resultados de este nuevo bienestar fue el surgimiento de una nueva clase social, con un nuevo estilo de comer. La burguesía del siglo XVIII contaba con los recursos para vivir y comer bien sin tener que seguir las reglas y restricciones de la vida cortesana. Desarrollaron una cocina sencilla, campechana y sustanciosa, ligada

[17] Néstor Luján, *op. cit.*, 1989, p. 117.
[18] Antonio Alatorre, 1979, p. 220.
[19] Fray Lope de Vega, 1938.

a la tierra y a las estaciones del año. En esta cocina entraron plenamente los nuevos ingredientes americanos, no como platillos novedosos ni exóticos, sino como comodines en los guisos ya conocidos del pueblo.

Empezaron a agregar el maíz y la papa a los estofados, cocidos y ollas campechanos. El frijol logró sustituir a la *fava* romana en la fabada asturiana, en el *cassoulet* de la Provenza francesa y en los platillos toscanos italianos. Los florentinos adoptaron el frijol a tal grado que los demás italianos empezaron a referirse a ellos con cierto desprecio, como los *mangiafagioli* o comedores de frijoles.[20]

Los napolitanos descubrieron que la salsa de jitomate era un buen complemento para la pasta, antes servida con aderezos de mantequilla o aceite de oliva. Las pizzas también fueron beneficiadas por el nuevo sabor y color del *pomodoro*.

El jitomate y el chile entraron con facilidad a las cocinas griegas y balcánicas en guisos como la *moussaka*, "el pollo a la paprika" y el *gulyás* húngaro.

El gazpacho andaluz, antiguo platillo mozárabe, posiblemente de origen romano,[21] tradicionalmente preparado con pedazos de pan, aceite de oliva, ajo y algún líquido, de repente adquirió una nueva presentación con el jitomate y el pimiento. La paella valenciana incorporó varios ingredientes de América; no tardó en hacer lo mismo el bacalao.

La tradición de los países musulmanes de rellenar las verduras con carne y salsa se encontró con recipientes nuevos en las cavidades de las verduras americanas como los pimientos, los jitomates y las calabazas. Al paso de los años aprendieron a preparar el *cuzcuz* con jitomate y a aderezarlo con la salsa *harissa*, confeccionada con jitomate y chile.

Innovadores cocineros crearon algunos platillos nuevos como la tortilla española con papas, y la hogaza catalana untada de jitomate y aceite de oliva. La *peperonata*, hecha con una combinación de pimientos rojos y verdes, fritos en aceite de oliva, ocupa un lugar en todas las cocinas mediterráneas desde Portugal en el oeste hasta Yugoslavia en el este, incluyendo los países musulmanes del norte de África.

En el transcurso de los siglos XIX y XX las plantas americanas mejoradas fueron reintroducidas al Nuevo Mundo como bagaje cultural de los inmigrantes europeos. Todo grupo inmigrante hace un esfuerzo por recrear algo de su propio ambiente en su nuevo país. Se ha visto que la manera más fácil de lograr esto es a través de la comida.

Los italianos introdujeron nuevos usos del jitomate con las salsas en conserva que trajeron consigo cuando llegaron a Argentina, al noreste de los Estados Unidos y a otros centros de inmigración italiana. También trajeron el pimiento, versión dulce y fresca del antiguo chile mexicano, y una nueva manera de comer las calabazas en estado inmaduro, antes que llegaran a convertirse en las mal llamadas "calabazas de Castilla".

[20] Waverly Root, 1968, p. 70.
[21] Miguel Salcedo Hierro, 1989, p. 36.

Las plantas aportaron muchos beneficios, pero produjeron ciertos infortunios también. Se da uno cuenta de la importancia y la extensión del maíz en las tierras ribereñas de la cuenca del Mediterráneo al leer los nombres de los países afectados por la pelagra, enfermedad que afecta al aparato digestivo, al sistema nervioso y a la piel. Ningún país de la zona logró salvarse de este terrible mal. Se manifestó primero en Asturias a fines del siglo XVIII y de ahí se fue extendiendo por los demás países de la región.

No existe planta alguna que proporcione todos los nutrientes que necesita el cuerpo humano. Esto se hizo evidente cuando ciertos grupos empezaron a depender de una dieta basada casi exclusivamente en el maíz. Este cultivo no contiene el aminoácido triptofano, la sustancia que utiliza el cuerpo humano para sintetizar las vitaminas. Sin la presencia de este elemento, el cuerpo no puede absorber las vitaminas y la deficiencia nutricional suele producir la pelagra, mal que frecuentemente termina en la demencia y en la muerte. Eso no surgió como problema en las dietas prehispánicas americanas ya que el frijol, que solía acompañar a la tortilla, es un conocido aportador de ciertos aminoácidos que le faltan al maíz.

Los países más afectados fueron Italia y Rumania, fieles consumidores de la polenta y la *mamaliga*, sustitutos del pan en la dieta del pobre. La pelagra pudo ser erradicada en el norte de Italia sólo después de la Segunda Guerra Mundial, cuando hubo una mejoría en la dieta y en las condiciones de vida de los italianos de la zona.

Después de un comienzo incierto a su llegada a Europa, las plantas americanas lograron incorporarse a las dietas del Mediterráneo. De manera casi desapercibida, fueron sustituyendo a ciertos productos tradicionales de la zona y entraron como comodines en los platillos del pueblo. Al proporcionar una dieta más nutritiva, ayudaron a acabar con las hambrunas, y desempeñaron un papel en el marcado crecimiento de la población desde mediados del siglo XVIII. Posiblemente lo que determinó su buena aceptación fue la capacidad de complementar los antiguos cultivos de la región, tanto en el ciclo agrícola como en los sabores tradicionales de la dieta mediterránea.

BIBLIOGRAFÍA

ALATORRE, Antonio, *Los 1001 años de la lengua española*, México, Bancomer, Litógrafos Unidos, 1979.

ALEMÁN, M., *Guzmán de Alfarache*, Argentina, Editorial Sopena Argentina, 1941.

APICUS, *Apicio de re Coquinaria: Cookery and Dining in Imperial Rome*, Joseph Dommers Vehling, ed., New York, Dover Publications, 1977.

BRAUDEL, Fernand, *The Mediterranean and the Mediterranean World In The Age of Phillipp II*, 2 v., Gran Britania, Harper & Row, 1972.

———, *Civilization & Capitalism: The Structures of Everyday Life*, v. I, New York, Harper & Row, 1981.

CAMPORESI, Piero, *Bread of Dreams*, Gran Britania, University of Chicago Press, 1989.

CASANOVA, R., y M. BELLINGERI, *Alimentos, remedios, vicios y placeres*, México, INAH-OEA, 1988.

COTARELO y MORI, Emilio, ed., *Obras de Lope de Vega*, 13 t., Madrid, Real Academia Española, 1930.

FERNÁNDEZ PÉREZ, J., y I. GONZÁLEZ TASCÓN, eds., *La agricultura viajera*, Barcelona, Lunwerg Editores, 1991.

GARNSEY, P., *Famine and Food Supply in the Graeco-Roman World: Responses to Risk and Crisis*, Cambridge, Cambridge University Press, 1988.

HEISER, C. B., *Nightshades: The Paradoxical Plants*, New York, Freeman Press, 1969.

LOPE DE VEGA, Fray, *El Nuevo Mundo descubierto por Colón*, en colección *Tesoro del teatro antiguo español*, t. II, Madrid, 1938.

LUJÁN, Néstor, *La historia de la gastronomía*, España, Editores Plaza & Janés, 1989.

MATTIOLI, P. A., *I discorsi*, Venecia (1568).

McNEILL, W. H., "American Food Crops in the Old World", en Viola y Margolis, eds., *Seeds of Change: Five Hundred Years Since Columbus*, Washington, D. C. y London, Smithsonian Institution Press, 1991.

MENDOZA, Hurtado de, *La vida de Lazarillo de Tormes*, Argentina, Editorial Sopena, 1954.

MORINEAU, M., "The Potato in the XVIII Century", en *Annales, ESC*, nov.-dic., 1970.

QUEVEDO, F. de, *Obras completas*, t. I, Madrid, Aguilar, 1976.

ROOT, W., *The Cooking of Italy*, New York, Time-Life Books, 1968.

SALCEDO HIERRO, M., *La cocina andaluza*, Sevilla, Centro Andaluz del Libro, 1989.

INSTITUTO
DE INVESTIGACIONES
HISTÓRICAS

LEGUMINOSAS ALIMENTICIAS DE GRANO: SU ORIGEN EN EL NUEVO MUNDO, SU ADOPCIÓN EN EL VIEJO

LAWRENCE KAPLAN, LUCILLE N. KAPLAN
Department of Biology
University of Massachusetts, Boston

"... con respecto al primer contacto de los europeos con las legumbres americanas, 'Tres semanas después de su primer desembarco en el Nuevo Mundo Colón vio, cerca de Nuevitas, en Cuba, campos sembrados de faxones y fabas muy diferentes de los de España', y dos días más tarde, siguiendo por la costa norte de Cuba, volvió a encontrar 'tierra bien cultivada con esos fexoes y habas muy diferentes de los nuestros'."[1] Los faxones y fexoes españoles de Colón son probablemente la leguminosa africana *Vigna unguiculata* (L.) (Walp.); sus fabas son sin duda las fabas o fabes (*Vicia faba* L.)

Los alimentos de América enriquecieron la dieta de buena parte del mundo. La yuca o mandioca, tan productiva y fácil de cultivar en los trópicos, pero tan pobre en valor alimenticio, aparte de las calorías, ha sido considerada una adición desastrosa. Resulta imposible imaginar la cocina de enormes regiones del mundo sin chiles o tomates. Los frijoles americanos, en su conocido papel de complemento nutricional a la proteína de los cereales, han tenido un impacto notable, aunque no revolucionario, en algunas dietas regionales.

LOS ORÍGENES EN EL NUEVO MUNDO

El frijol común

De los escritos de los herboristas del siglo XVI, y más tarde de los trabajos de Linneo y de Alfonse De Candolle, el gran estudioso suizo del origen de las plantas cultivadas, se desprende que les resultaba desconocido el hogar originario del frijol común.

[1] U. P. Hedrick cita a Gray y Trumbull, *American Journal of Science*, 26, 1883, p. 130.

Fueron las excavaciones arqueológicas en la costa árida de Perú, en el último cuarto del siglo XIX, las que demostraron que *Phaseoulus vulgaris* y *P. lunatus*, como los denominó Linneo, eran plantas americanas que se cultivaban desde épocas precolombinas.[2] Los nativos de América sembraban variedades de frijol desde Chile y Argentina, en el sur, hasta el valle del río San Lorenzo y el valle superior del río Missuri, en el norte. Los tipos silvestres son trepadores, y los primeros cultivos domésticos también deben haberlo sido. Los frijoles trepadores de las diversas especies se plantaban con el maíz, para que pudiesen apoyarse en las cañas. Los tipos rastreros y enanos podían sembrarse alejados de cualquier soporte.

Existen evidencias sustanciales[3] de que los frijoles comunes se domesticaron de manera independiente por lo menos en dos áreas separadas: Mesoamérica y la América andina.

La antigüedad de los frijoles

Algunas de las fechas publicadas[4] (figura 14) de la presencia arqueológica de frijoles pueden ser erróneas, porque las determinaciones de la edad por carbono 14 (^{14}C) son "fechas indirectas", es decir, se basan en materiales orgánicos que corresponden en profundidad con los frijoles, pero no directamente en éstos. Hay buenas razones para pensar que por lo menos algunas de las fechas que aparecen en la literatura especializada son excesivamente tempranas. Un único fechamiento directo de ^{14}C, por espectrometría de masa atómica (AMS, por sus siglas en inglés) de una sola vaina de frijol que se encontró en la cueva de Coxcatlán, en el valle de Tehuacán, se ha corregido de una fecha indirecta de hace 6 000-7 000[5] a alrededor de 2 285 ± 60 años atrás. Las evidencias más tempranas del cultivo del frijol en Sudamérica provienen de la cueva del Guitarrero, en los Andes peruanos, donde las fechas de radiocarbono de residuos vegetales se elevan a hace 8 000.[6] El método de fechamiento AMS ^{14}C para una semilla incluida en esos residuos arrojó una fecha de 2 430 ± 60 años atrás;[7] no obstante, tanto esta semilla como la vaina de la cueva de Coxcatlán pueden haber descendido, junto con los sedimentos del sitio, desde niveles superiores y más recientes. Se requieren nuevos fechamientos AMS de los frijoles de estos sitios, a fin

[2] Lawrence Kaplan y L. N. Kaplan, "Beans of the Americas", en Nelson Foster, ed., *Chilies to Chocolate*, Tucson, University of Arizona Press, 1992.

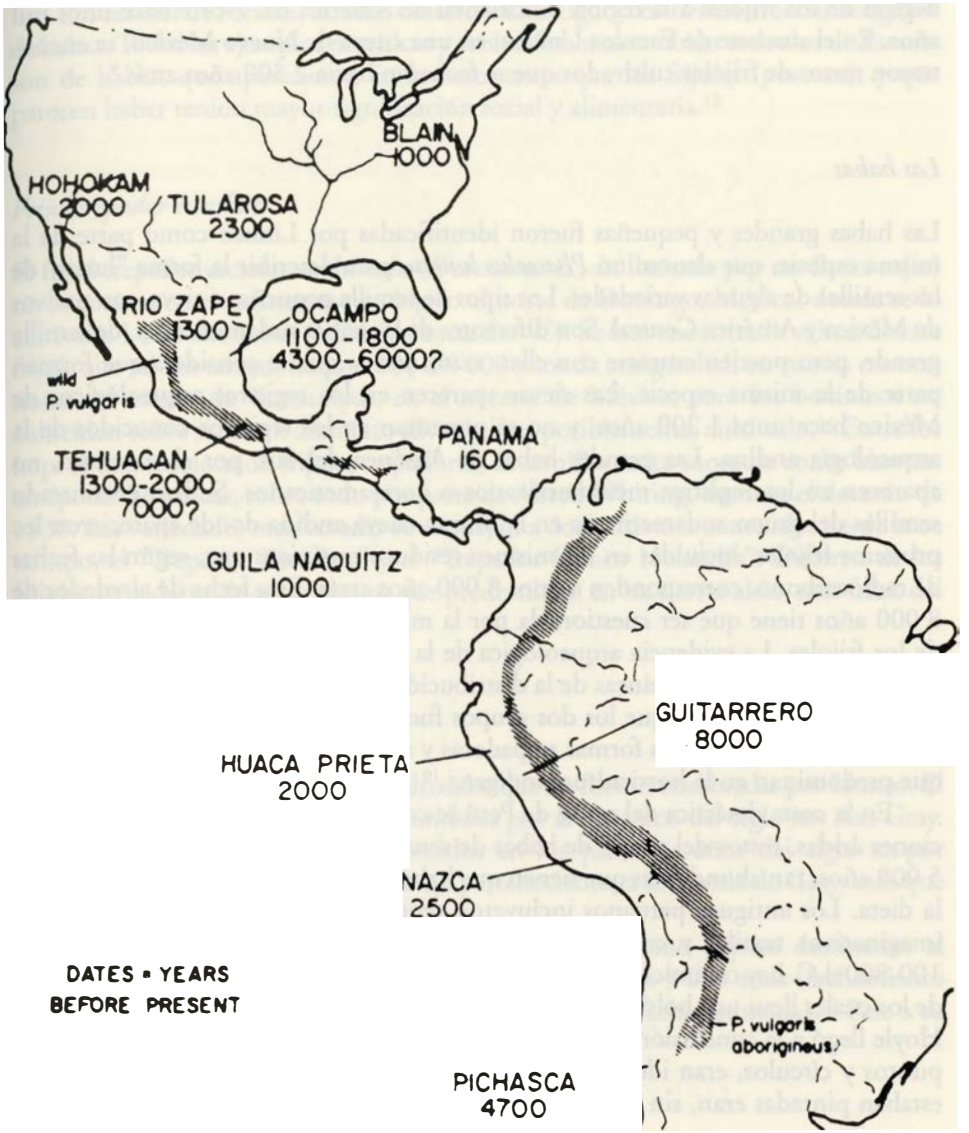
[3] Alfonso Delgado Salinas, "Another Approach to the Domestication of *Phaseolus*", en Linda Manzanilla, ed., *Studies in the Neolithic and Urban Revolutions*, Oxford, BAR International Series 349, 1987; Howard Scott Gentry, "Origin of the Common Bean", en *Economic Botany*, 23, 1969, p. 55-69; Paul Gepts, "Phaseolin as an Evolutionary Marker", en Paul Gepts, ed., *Genetic Resources of Phaseolus Beans*, Dordrecht, Kluwer Academic Publishers, 1988, p. 215-241, y L. Kaplan, "What is the Origin of the Common Bean?", en *Economic Botany*, 35, 1981, p. 240-253.

[4] Lawrence Kaplan, *op. cit.*, 1981.

[5] *Ibid.*, 1967.

[6] University of Arizona AMS Facility; A. J. T. Jull, comunicación personal.

[7] Lawrence Kaplan *et al.*, "Early Cultivated Beans (*Phaseolus vulgaris*) from an Intermontane Peruvian Valley", en *Science*, 179, 1973, p. 76-77.



Sitios y fechas que indican la presencia temprana del frijol en América.
Las zonas sombreadas muestran la distribución del frijol silvestre según L. Kaplan, 1981

de aclarar la historia de esos depósitos; al mismo tiempo, una fecha AMS de Nueva Inglaterra[8] consolida un fechamiento anterior, indirecto, por ^{14}C, que sugería la llegada de los frijoles a la región nororiental de América del Norte hace unos mil años. En el suroeste de Estados Unidos, en una cueva de Nuevo México, se encontraron restos de frijoles cultivados que se fecharon hacia 2 300 años atrás.[9]

Las habas

Las habas grandes y pequeñas fueron identificadas por Linneo como parte de la misma especie, que denominó *Phaseolus lunatus* para describir la forma "lunar" de las semillas de algunas variedades. Los tipos de semilla pequeña, o sieva, son nativos de México y América Central. Son diferentes de las habas sudamericanas, de semilla grande, pero pueden cruzarse con ellas, razón por la que se considera que forman parte de la misma especie. Las sievas aparecen en los registros arqueológicos de México hace unos 1 200 años, y no se presentan en los registros conocidos de la arqueología andina. Las grandes habas de América del Sur, por el contrario, no aparecen en los registros mesoamericanos o norteamericanos. Se han encontrado semillas del grupo sudamericano en la misma cueva andina donde aparecieron los primeros frijoles, incluidas en los mismos residuos orgánicos que, según las fechas de radiocarbono, corresponden a unos 8 000 años atrás. Esta fecha de alrededor de 8 000 años tiene que ser cuestionada por la misma razón que se aplica en el caso de los frijoles. La evidencia arqueológica de la separación geográfica coincide con observaciones contemporáneas de la distribución de los tipos tanto silvestres como cultivados. Parece claro que los dos grupos fueron domesticados de manera independiente. Se conocen las formas trepadoras y arbustivas, pero las primeras son las que predominan en la horticultura indígena.[10]

En la costa desértica del norte de Perú se conservaron bien, gracias a las condiciones áridas, restos del grupo de habas de semilla grande que se remontan a hace 5 000 años, tan abundantes que tienen que haber representado parte importante de la dieta. Los antiguos peruanos incluyeron representaciones de las mismas en sus imaginativos textiles y cerámicas pintadas. En la cultura mochica de los años 100-800 d.C. hay cerámicas pintadas que muestran mensajeros que corren, cada uno de los cuales lleva una bolsita decorada con dibujos de habas (pallares). Rafael Larco Hoyle llegó a la conclusión de que las habas pintadas con líneas paralelas cortadas, puntos y círculos, eran ideogramas. Algunas de las habas que según Larco Hoyle estaban pintadas eran, sin duda, imágenes de la envoltura naturalmente coloreada

[8] University of Arizona AMS Facility; A.J.T. Jull, comunicación personal.
[9] Jeffrey Bendremer, comunicación personal.
[10] Lawrence Kaplan, *op. cit.*, 1981.

de las semillas. Otros dibujos muestran guerreros de habas, con miembros de palitos, que se precipitan al ataque.[11]

Los textiles de Paracas, un sitio costero más antiguo, contienen muchas imágenes de habas. Todos los ejemplos mochicas y probablemente también todos los de Paracas son de habas, que aparecieron en la costa antes que los frijoles (porotos), y que parecen haber tenido mayor significación social y alimentaria.[12]

Frijol trepador escarlata

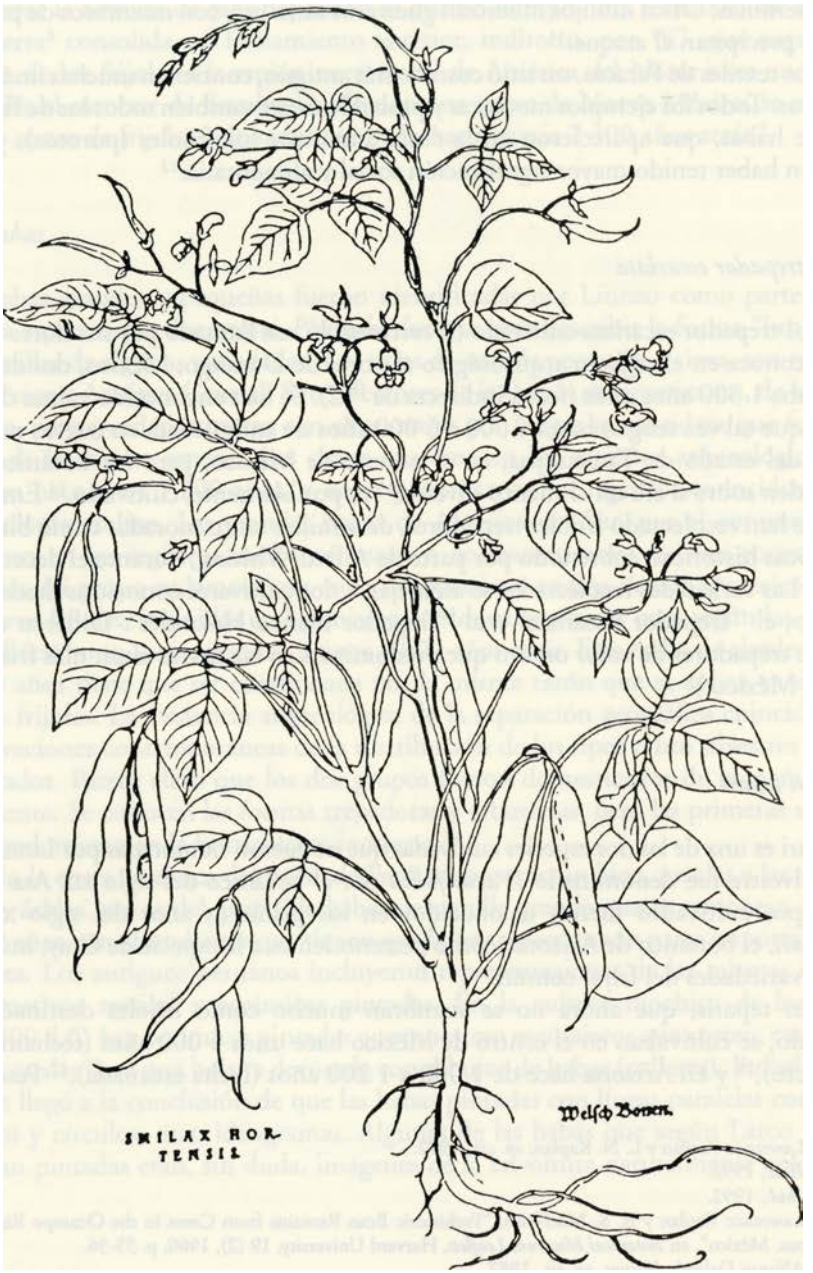
El frijol trepador escarlata cultivado (*P. coccineus* L., así llamado por sus flores rojas) no se conoce en el registro arqueológico al norte de Durango, México, donde se lo cultivaba 1 300 años atrás (fecha indirecta de ^{14}C). Se han encontrado vainas de este frijol, que tal vez tengan hasta 4 000 a 6 000 años de antigüedad, en cuevas montañosas del estado de Tamaulipas, en el noreste de México, pero los botánicos no coinciden sobre si era un alimento silvestre[13] o, posiblemente, cultivado.[14] Entre los hopi se han recolectado frijoles trepadores, de semillas tanto moradas como blancas, en épocas históricas, sobre todo por parte de Alfred Whiting, durante el decenio de 1930. Las variedades recolectadas se asemejan a dos cultivares conocidos desde hace tiempo, el "Trepador Escarlata" y el "Trepador Blanco Holandés". Difieren de los frijoles trepadores de color oscuro que predominan en las tierras altas, más frías, del sur de México.[15]

El frijol tepari

El tepari es una de las dos especies cultivadas que no fueron nombradas por Linneo. El tipo silvestre fue denominado *P. acutifolius* por el botánico del siglo XIX Asa Gray. Los tipos cultivados fueron reconocidos en los primeros años del siglo XX por Freeman, el botánico de Arizona, como pertenecientes a la especie de Gray, más que como variedades del frijol común.

Los teparis, que ahora no se siembran mucho como frijoles destinados al mercado, se cultivaban en el centro de México hace unos 5 000 años (fechamiento indirecto),[16] y en Arizona hace de 1 000 a 1 200 años (fecha estimada).[17] Pese a su

[11] Lawrence Kaplan y L. N. Kaplan, *op. cit.*, 1992.
[12] *Ibid.*, 1992.
[13] *Ibid.*, 1992.
[14] Lawrence Kaplan y R. S. MacNeish, "Prehistoric Bean Remains from Caves in the Ocampo Region of Tamaulipas, México", en *Botanical Musseum Leaflets*, Harvard University, 19 (2), 1960, p. 35-56.
[15] Alfonso Delgado Salinas, *op. cit.*, 1987.
[16] Lawrence Kaplan y L. N. Kaplan, *op. cit.*, 1992.
[17] Lawrence Kaplan, "Archæological *Phaseolus* from Tehuacan", en Douglas S. Byers, ed., *The Prehistory of the Tehuacan Valley, v. 1: Environment and Subsistence*, Austin, University of Texas Press, 1967.



"Planta de frijol", según Fuchs, 1542

antigüedad y a su distribución, los teparis han estado ausentes en la agricultura de aldeas, excepto en el desierto de Sonora, en el noroeste de México, en Arizona, en Nuevo México y en el área cercana a Tapachula en el estado mexicano de Chiapas, así como en la región adyacente de Guatemala. Los cultivan y consumen los pima, los pápago y los pueblos del tramo inferior del río Colorado, así como algunos "anglos" entusiastas, que los siembran como cosechas adaptadas a las tierras secas. Debido a su tolerancia a las sequías se ha experimentado con ellos en muchas regiones áridas del mundo, y se los comercializa en forma limitada.[18]

Los frijoles polianthus

Desde hace mucho se sabe que una quinta especie de frijol cultivado, *P. polyanthus* Greenman, es una especie separada de las demás, mejor conocidas, pero recientemente se documentaron su identidad y su distribución.[19] Hasta donde sé, este frijol de las tierras altas de Mesoamérica nunca se ha cultivado en el Viejo Mundo.

El rastreo de las migraciones del frijol

La faseolina es la principal proteína de almacenamiento de las semillas de *Phaseolus*. Gepts[20] ha usado la variación de la estructura de la faseolina para rastrear la dispersión de los cultivares contemporáneos del frijol común en América y el Viejo Mundo. Llegó a la conclusión de que la mayoría de los cultivares de Europa Occidental, la Península Ibérica, África y el noreste de Estados Unidos se originaron en los Andes. La muestra de África proviene probablemente, de manera primordial, de fuentes contemporáneas de Malawi. El tipo de faseolina "C" se encuentra, con mayor frecuencia, en América, en Chile y, en las regiones del Viejo Mundo analizadas, en la Península Ibérica. Esta distribución, según señala Gepts, puede reflejar una ventaja, en términos de adaptación competitiva, en el intercambio de cultivares que tienen requisitos parecidos de periodos de luz, como resultado de la latitud similar, al norte y al sur, de Iberia y de Chile. Ya sea que el grado de similitud en la distribución de cultivares con faseolina de tipo "C" sea resultado de una introducción original de los mismos desde Chile, o se trate de una reintroducción de Iberia a Chile, parece probable que el sur de los Andes fuese la fuente original de los cultivares ibéricos. El conocimiento de la evolución de los nuevos cultivares en Iberia después de su introducción puede arrojar más luz sobre esta cuestión si la tasa de formación de

[18] Lawrence Kaplan, "The Cultivated Beans of the Prehistoric Southwest", en *Annals of the Missouri Botanical Garden*, 43, 1956, p. 189-251.

[19] Lawrence Kaplan y L. N. Kaplan, *op. cit.*, 1992.

[20] V. Schmit y D. G. Debouck, "Observations on the Origin *Phaseolus polyanthus* Greenman", en *Economic Botany*, 45, 1991, p. 345-364.

nuevos cultivares entre los tipos con faseolina "C" fuese más rápida que la de los cultivares que tienen otros tipos de faseolina. Las muestras arqueológicas de la zona sur de los Andes son todavía demasiado escasas, y nos dicen poco acerca de las similitudes morfológicas entre los frijoles chilenos precolombinos y los de la península ibérica o, incluso, los frijoles chilenos contemporáneos.

Gepts ha aplicado el método de la estructura de la faseolina a los problemas de la dispersión en América; por ejemplo, a los frijoles tradicionales del noreste de Estados Unidos. En el caso de éstos la mayoría de las variedades de frijoles cultivadas en tiempos históricos son las de faseolina tipo "T", el más frecuente en Europa Occidental y en los Andes, de Colombia al sur. La faseolina "T" es común en el resto de Sudamérica pero no en Mesoamérica. De hecho, en Mesoamérica y en la región adyacente del suroeste de Estados Unidos los tipos "T" representan el 8 y el 2 por ciento, respectivamente. El registro arqueológico de los cultivos en el noreste de Estados Unidos es restringido, debido a las malas condiciones de conservación —con suelos húmedos y sin depósitos protegidos en cavernas—, pero los frijoles que se han encontrado,[21] aunque carbonizados, pueden reconocerse como un tipo del suroeste del país. Esta clase de frijol común, que se dispersó a partir del noroeste de Arizona, junto con el maíz de ocho hileras de granos, debe haber sido del tipo de faseolina "S", que Gepts encuentra como característico del 98 por ciento de los frijoles comunes contemporáneos en el suroeste de Estados Unidos. Parece claro que los cultivares de frijol históricos del noreste son sobre todo sudamericanos, y que llegaron directamente a esa región de Estados Unidos desde los puertos peruanos y chilenos a finales del siglo XVIII y principios del XIX, o en la misma época y aun más tarde, llevados por inmigrantes o por medio de la importación de simientes de Inglaterra y, después, de Francia. En este caso vemos un patrón de dispersión que probablemente sea usual en buena parte del Nuevo Mundo, sobre todo en lugares semiáridos de Mesoamérica. En éstos los restos orgánicos disecados se conservan bien en el registro arqueológico y podemos observar que muchas veces los cultivares prehistóricos de frijol han sido eliminados o reducidos en frecuencia por cultivares introducidos, mejor adaptados (biológica, cultural y económicamente). Este patrón sugiere que la introducción de los frijoles de las islas del Caribe en Europa, por parte de Colón, pronto se vio alterada por introducciones posteriores, que presentan faseolina tipo "C", provenientes de la agricultura andina. La marcada distinción entre los cultivares de Iberia y de Europa Occidental se ve subrayada por el contraste en el tipo faseolina "C", que representa el 43 por ciento de los tipos ibéricos y sólo el 7 por ciento de los tipos de Europa Occidental.

La evidencia histórica

El proceso de rastrear la dispersión de los frijoles a partir de sus regiones de origen

[21] Paul Gepts, *op. cit.*, 1988.

se apoya, hasta cierto punto, en los registros históricos. Pero éstos tienden a mostrar un fuerte sesgo. Una de las fuentes más ricas de evidencias es el conjunto de datos de los catálogos de semillas, revistas y periódicos dedicados a la agricultura y la horticultura. No obstante, estas publicaciones ocupan lugares desiguales en el panorama de la dispersión de las plantas. Estados Unidos y Europa pueden tener mayor cantidad de esas fuentes que otras partes del mundo. Las bibliotecas especializadas y los archivos han conservado algunos de estos materiales publicados en Estados Unidos a lo largo de unos doscientos años. En ese país, las fuentes más antiguas de variedades con nombres de plantas de jardín son los folletos o los anuncios de simientes recién llegadas de Inglaterra. En Portsmouth, New Hampshire, en la *New Hampshire Gazette*, entre 1750 y 1784, se anunciaba la venta de 32 variedades de frijoles, entre las que se contaban el frijol común, tanto del tipo trepador como del erecto, frijoles trepadores escarlatas, posiblemente habas de semilla pequeña y fabes.[22] Aún más antiguas, pero con menos información, son las listas preparadas para la orientación de los colonos. Éstas sugerían a los colonos que se dirigían a la Norteamérica inglesa del siglo XVII que se aprovisionasen de chícharos y habas, además de otras simientes, herramientas de jardinería y armas.[23] No comenzamos a encontrar evidencias del ingreso en Estados Unidos de cultivares de frijol procedentes de Inglaterra y Francia hasta principios del siglo XIX.

La adopción en el Viejo Mundo

Europa

La referencia más antigua al cultivo de frijoles en Europa es la de Fuchs (Fuchsius), en su *De historia stirpium* (1542, 1549), en la que ilustra[24] una planta de frijol común de tipo arbustivo, y se refiere a *Welsch Bohnen*, o frijoles extranjeros. Clusius, en 1601, es tal vez el primero en ilustrar el haba. Es probable que la que dibuja sea una de las grandes habas sudamericanas. Hay una serie de otros herbalistas prelinneanos del siglo XVI y principios del XVII que ilustraron los frijoles recién llegados; algunos detallan una considerable diversidad y otros, pero no todos, hacen referencia a que son extranjeros o introducidos. Durante los siguientes doscientos años, hasta bien entrada la época poslinneana, el frijol común, el haba y el frijol trepador experimentaron una serie de cambios de nombre, pero las denominaciones linneanas siguieron siendo válidas. No obstante, durante el siglo XIX, y como

[22] Lawrence Kaplan, "Blain Site Plant Remains", en Olaf Prufer y Orric S. Chane III, eds., *Blain Village and Ft. Ancient Tradition in Ohio*, Ohio, Kent State Press, 1970.

[23] Courtesy Strawberry Banke Museum, Portsmouth, NH.

[24] Fuchsius, 1542, 1549, p. 428. Ilustración de una reproducción de Oakes Ames, *Economic Annuals and Human Cultures*, Cambridge, Botanical Museum of Harvard University, 1939, p. 61.

consecuencia de los repetidos intentos por organizar la gran diversidad de frijoles conocidos, prosperó una impresionante sinonimia. El más notable de los recientes cambios de nomenclatura incorpora el reconocimiento, por parte de Delgado Salinas, de una distinción subespecífica entre los frijoles comunes mesoamericanos y los andinos.[25]

El frijol trepador, ilustrado en 1633,[26] fue introducido en Europa más tarde que el frijol común y el haba. Las publicaciones del siglo XVII le dan por lo menos la misma importancia como planta ornamental que como planta alimenticia.

En Europa los frijoles americanos pudieron incorporarse en algunos de los patrones de cultivo y dieta que ocupaban las antiguas fabes del Viejo Mundo, y llenaron algunos nichos agrícolas que no resultaban favorables para éstas, que en los climas templados se plantan en invierno. En la dieta el haba grande y la faba pueden ser intercambiables, y la planta americana tiene la ventaja de no representar un riesgo para las poblaciones humanas susceptibles al "favismo".

The Sunday Times de Londres, del 2 de enero de 1972, ilustra una *fagiolara* con tapa, toscana, de la cual descienden las ollas para preparar frijoles de Inglaterra y Estados Unidos. Estas cazuelas toscanas, hechas de arcilla color de rosa y utilizadas originalmente para cocer fabes en el horno, están vidriadas por dentro, para que el líquido no trasmine por el material poroso antes de que los frijoles tengan tiempo de absorberlo. El *Times* declaraba que la *fagiolara* no se conseguía en Inglaterra pero que valía la pena tratar de encontrarla en Toscana y usarla para preparar frijoles (*P. vulgaris*) caseros al horno. Es probable que, con la nueva olla, regresaran al Nuevo Mundo algunas variedades de frijoles americanos.

África

En las tierras altas templadas de la república de Malawi, en África Oriental, los agricultores de subsistencia cultivan una gran variedad de *Phaseolus* durante la estación lluviosa. Es probable que nunca llegue a conocerse en detalle la historia de la introducción de estas razas. No obstante, no hay razones para pensar que fueron introducidas directamente desde el Nuevo Mundo. Adams y Martin[27] descubrieron que las 113 razas que colectaron en 1982 incluyen tipos morfológicos tanto andinos como mesoamericanos, entre los que predominan los tipos andinos de semilla grande; esto sugiere —aunque desde luego no lo demuestra— que las actuales variedades de frijoles que se cultivan en Malawi son resultado de múltiples introducciones secundarias. En su clasificación de *accessions of CIAT* (Centro Internacional de

[25] Alfonso Delgado Salinas, *op. cit.*, 1987.

[26] Thomas Johnson, *History of Plants. An Amended Edition of Gerarde's Herball*, 1633, p. 1215.

[27] M. W. Adams y G. B. Martin, "Genetic Structure of Bean Landraces in Malawi", en Paul Gepts, ed., *Genetic Resources of the Phaseolus Beans*, Dordrecht, Netherlands, Kluwer Academy Publishers, 1988.

Agricultura Tropical) de Cali, Colombia, de los frijoles comunes, Singh[28] empleó el color de la semilla, el hábito de crecimiento, el tipo de faseolina, la adaptación climática y otras características agronómicas para caracterizar diez "*pools* genéticos". Dos de estos *pools* genéticos, uno[29] frecuente en los Andes, y el otro[30] característico de la parte sur de los Andes y de Chile, también están bien representados en las repúblicas del centro y el este de África, así como en el sur de Europa y el sureste de Asia.

El uso de leguminosas varía de manera enorme, pero es especialmente intensivo en el este de Zaire y en las zonas adyacentes de Uganda, Ruanda y Burundi, donde *P. vulgaris* tiene la característica única de ser un cultivo básico.[31] La introducción temprana de frijoles americanos en el norte del África negra no es fácil de determinar con las fuentes hoy disponibles. No obstante, las notas y los diarios de exploradores y viajeros europeos son de ayuda, a veces, en este sentido: William George Browne, que vivió en Dar Fur entre 1793 y 1795, enumeró los "kidney beans" entre los productos que allí se cultivaban.[32] Resulta evidente que se trataba del frijol común gracias a sus observaciones que lo distinguían de otras leguminosas: hablaba de las lentejas, y de "lubias", que pueden ser la semilla africana (*Vigna unguiculata*), o el frijol jacinto [*Lablab purpureus* (L.) Sweet], originario del oriente de África o tal vez de Asia. La importancia de los frijoles del Nuevo Mundo resulta evidente en las observaciones de Smartt:[33] "en el área de Uganda en que se cultivan las leguminosas básicas se informa de cifras de consumo de 100-150 g diarios por persona [tasa de consumo de dos a tres veces superior a la de México o Japón, donde se informa de 50 g diarios]". En esta área el 65 por ciento de las calorías totales se derivan de las leguminosas.[34] Una de las razones de la popularidad de *P. vulgaris* en estas regiones del África subsahariana es la facilidad con que reemplaza en la dieta al cultivo indígena, *Vigna unguiculata*. Otra es la buena almacenabilidad del frijol común.

Purseglove[35] rastrea el origen de *P. lunatus*, que se encuentra ahora en Filipinas y Asia, al Caribe, de donde lo llevaron los galeones españoles. Es probable que las habas de África Central se remonten al tráfico atlántico de esclavos, tal como ocurre con otra leguminosa del Nuevo Mundo, el cacahuate (*Arachis hypogaea* L.). En el lado africano de la cuenca del Mediterráneo tienen una gran importancia las leguminosas del suroeste de Asia (Cercano Oriente) y de la India, sobre todo las fabes (*Vicia faba*).

[28] Shree P. Singh, "Patterns of Variation in Cultivated Common Bean (*Phaseolus vulgaris*, Fabaceae)", en *Economic Botany*, 43, 1989, p. 39-57.

[29] Singh's gene pool number 7.

[30] Singh's gene pool number 9.

[31] J. Smartt, *Grain Legumes: Evolution and Genetic Resources*, New York, Cambridge University Press, 1991, p. 23.

[32] *Ibid.*, citando *Brownes Travels*, v. 15, 1814 (publicado en Londres, en 1799, 1806 y años subsecuentes), p. 108.

[33] *Ibid.*, 1814.

[34] *Ibid.*, 1814, p. 24.

[35] J. W. Purseglove, *Tropical Crops, Dicotyledones 1*, New York, John Wiley and Sons, 1968.

La Europa mediterránea y el suroeste de Asia

Los frijoles americanos se cultivan en buena parte del sur de la Europa continental, en Turquía e Irán, y revelan una historia de introducciones múltiples de los cultivares originarios de Mesoamérica y la América andina. Entre ellos Singh[36] encontró que un grupo distinto,[37] con semillas variadas y no variadas, se deriva de Mesoamérica, con su gran diversidad en las tierras altas semiáridas de México. En las *accessions* de *CIAT* observó un número mayor de *accessions* de alubias blancas de Europa y el occidente de Asia que de América. Esta observación, al igual que buena parte de la historia de la introducción de los frijoles, sugiere que las variedades de frijoles proliferaron y se diversificaron tras llegar a Europa y a otras regiones del Viejo Mundo. Los nuevos cultivares resultado de la diversificación en el Viejo Mundo experimentaron muchas veces una reintroducción secundaria en el Nuevo. En la actualidad, la evidencia documental de que dispongo al respecto relata los intercambios entre Europa y Estados Unidos. Se puede decir que éste no es más que uno de los sistemas de intercambio.

En general resulta difícil evaluar la importancia relativa de los factores que influyen en la adopción de nuevos cultivos. Garnsey[38] nos permite entrever cómo las condiciones de cultivo pueden haber favorecido la adopción de los *kidney beans* (*P. vulgaris*) por parte de la agricultura de Grecia. Señala que, en Ática, el fracaso de las cosechas entre 1931 y 1960 llegó al 28 por ciento en el trigo, 5.5 por ciento en la cebada y 71 en las leguminosas que se consumen secas. Citando a I. Arnon, observa que en Samos los *kidney beans* solían prosperar mientras que las lentejas fracasaban, pero no establece una correlación significativa entre este fenómeno y el éxito o el fracaso de otras leguminosas del Viejo Mundo, como los garbanzos o las alubias. No sabemos si el hecho de que en el siglo XX se registrase cierto éxito de los *kidney beans* en relación con las lentejas, en Samos, sirve de base para comprender por qué aquéllos adquirieron importancia en Grecia. Es más probable que la respuesta se encuentre en una compatibilidad general con los patrones alimentarios y con la agricultura de las tierras mediterráneas que, según señala Garnsey,[39] ha combinado tradicionalmente el cultivo de cereales y leguminosas.

China

Herklots[40] informó que en Hong Kong crece el frijol trepador escarlata (*P. coccineus*),

36 Shree P. Singh, *op. cit.*, 1989.

37 Singh's gene pool number 5.

38 Peter Garnsey, *Famine and Food Supply in the Graeco-Roman World: Responses to Risk and Crisis*, Cambridge, Cambridge University Press, 1988, p. 10.

39 *Ibid.*, p. 50.

40 G. A. C. Herklots, *Vegetables in South-East Asia*, London, Allen & Unwin, 1972, p. 248-249.

cuyo nombre local quiere decir "frijol vegetal de flor roja", pero que sólo ocasionalmente produce vainas. Señala que las simientes importadas de Mount Meru, en el África ecuatorial, donde esta planta da abundantes vainas, no dan mejor resultado que las que provienen de Estados Unidos o de Gran Bretaña. Supone que las temperaturas de Hong Kong o la ausencia de polinizadores adecuados pueden ser responsables de que el frijol trepador escarlata no fructifique. Observa, además,[41] que aunque *P. lunatus* no se cultiva mucho en Hong Kong, "su uso en Oriente está difundido".

Simoons[42] sintetiza la información actual sobre la historia y la importancia de las leguminosas en China. Cosa previsible, el frijol de soya (*Glycine soja*)[43] se considera la leguminosa más importante de China. No obstante, vale la pena tomar en cuenta aquí el peculiar papel de esta leguminosa, ya que ejemplifica, a diferencia de lo que ocurre en el caso de Grecia y el Mediterráneo oriental, la forma en que una cosecha muy desarrollada como especie económica puede no dejar ningún nicho alimentario o agrícola para la introducción de un cultivo relacionado. La soya, conocida en China aproximadamente desde el siglo XII a.C., era, junto con el mijo, una de las dos cosechas comestibles más importantes en el norte de China hacia los siglos III y IV a.C. En las centurias siguientes los cultivares seleccionados por su adaptabilidad a la duración del día y de la temporada de crecimiento extendieron el uso de este cultivo a la mayor parte del área comprendida por la China actual; como resultado, J. L. Buck[44] encontró que, hacia finales de la tercera década del siglo XX, el cultivo de soya comprendía el 10 por ciento del área total bajo cultivo en el país. Debido a su sabor amargo, y tal vez también a su tendencia a producir una considerable flatulencia, el procesamiento por germinación, remojo, molido, calentamiento y fermentación ha sido clave del difundido uso del frijol de soya como componente importante de la dieta. Para China, con su elevada población y su escasa disponibilidad de proteína animal, el frijol de soya, que produce más proteína de buena calidad por hectárea que cualquier otra leguminosa o cosecha normal, es un competidor formidable por las tierras de cultivo. Otras leguminosas, que se consumen como verduras frescas, como brotes germinados o como semillas secas se cultivan ampliamente en algunas áreas de China. Éstas, como la fabe (*Vicia faba*) y el frijol mung [*Vigna radiata* (L.) Wilczek], son originarias del suroeste de Asia o de la India, y algunas se vinculan estrechamente con la difusión del budismo.[45] Estas características de la historia, la ecología de los cultivos y la nutrición humana podían haber inducido a predecir que los frijoles del Nuevo Mundo nunca se adoptarían muy en serio en China. A diferencia de lo que ocurrió con el maíz o el cacahuate, cuando los frijoles americanos

[41] *Ibid.*, p. 252-254.

[42] Frederick J. Simoons, *Foods in China, a Cultural and Historical Inquiry*, Boca Raton, Florida, CRC Press, 1991, p. 70-71, 74-75, 83ff.

[43] Véase J. Smartt, *op. cit.*, 1991, p. 248-251, para una reseña de nomenclatura del frijol soya.

[44] Citado por Simoons, *op. cit.*, 1991.

[45] *Ibid.*, 1991.

llegaron a China no aportaban nada que pudiese recomendar su adopción. No producen aceites extraíbles, y tienen un rendimiento de proteína por hectárea relativamente bajo; la calidad alimenticia de su proteína es menor que la del frijol de soya procesado, y no se adaptan a tierras que, sin él, quedarían sin uso o serían subutilizadas para la producción de cultivos.

India y el sureste de Asia

Purseglove[46] señala que el frijol común es "...poco cultivado en la India, donde la gente prefiere sus propias leguminosas, que conoce mejor", opinión con la que coincide Smartt,[47] quien añade que también se usa poco el haba, aunque el cacahuate del Nuevo Mundo ha sido aceptado con facilidad. Gentry[48] agrega que la flatulencia producida por el frijol común constituye también una barrera a su adopción en la India. En buena parte del sureste de Asia el consumo de leguminosas es bajo, en comparación con el caso de China y Japón. En Indonesia, donde es más elevado que en otros lugares del sureste de Asia, predominan los productos fermentados de soya, tal como ocurre en China y en Japón.[49]

Japón

Japón constituye el caso único de una nación industrializada en la que el consumo de leguminosas es elevado, más o menos al mismo nivel que en México.[50] También aquí es la soya en formas muy procesadas la que tiene mayor importancia. Los *kidney beans* y los cacahuates del Nuevo Mundo ocupan una posición muy secundaria.

Conclusión

A diferencia de lo que ocurrió con ciertos cultivos del Nuevo Mundo, como el maíz, la yuca, los chiles, los tomates o el cacao, los *Phaseolus* no han revolucionado los sistemas agrícolas ni las cocinas del Viejo Mundo. En la mayor parte de los lugares en que se han adoptado los frijoles americanos, éstos no han reemplazado a las leguminosas del Viejo Mundo, sino que se han integrado con éstos, ampliando sistemas agrícolas y alimentarios bien establecidos.

[46] J. W. Purseglove, *op. cit.*, 1968.
[47] J. Smartt, *op. cit.*, 1991, p. 22.
[48] H. S. Gentry, *op. cit.*, 1969.
[49] J. Smartt, *op. cit.*, 1991, p. 22.
[50] *Ibid.*, p. 23.

BIBLIOGRAFÍA

ADAMS, M. W., y G. B. MARTIN, "Genetic Structure of Bean Landraces in Malawi", en Paul Gepts, ed., *Genetic Resources of the Phaseolus Beans*, Dordrecht, Netherlands, Kluwer Academic Publishers, 1988, p. 355-374.

DELGADO SALINAS, Alfonso, "Another Approach to the Domestication of *Phaseolus*", en Linda Manzanilla, ed., *Studies in the Neolithic and Urban Revolutions*, Oxford, BAR International Series 349, 1987, p. 155-160.

FUCHSIUS, Leonhartus, *De historia stirpium commentarii insignes*, Basileae, 1542.

GARNSEY, Peter, *Famine and Food Supply in the Graeco-Roman World: Responses to Risk and Crisis*, Cambridge, Cambridge University Press, 1988.

GENTRY, H. S., "Origin of the common bean", en *Economic Botany*, 23, 1969, p. 55-69.

GEPTS, Paul, "Phaseolin as an Evolutionary Marker", en Paul Gepts, editor, *Genetic Resources of Phaseolus Beans*, Dordrecht, Kluwer Academic Publishers, 1988, p. 215-241.

GERARDE, J., *The Herball of Generall Historie of Plantes. Gathered by John Gerarde of London, Master in Chirurgerie*, aumentado y corregido por Thomas Johnson, 1633 (primera edición: Londres, 1597).

HEDRICK, U. P., "The Beans of New York, New York, Agriculture Experiment Station Report", en *The Vegetables of New York*, 1 (2), Albany, 1931, p. 1-110.

HERKLOTS, G.A.C., *Vegetables in South-East Asia*, London, Allen & Unwin, 1972.

KAPLAN, Lawrence, "The Cultivated Beans of the Prehistoric Southwest", en *Annals of the Missouri Botanical Garden*, 43, 1956, p. 189-251.

———, "Archaeological Phaseolus from Tehuacan", en Douglas S. Byers, ed., *The Prehistory of the Tehuacan Valley*, v. I: *Environment and Subsistence*, Austin, University of Texas Press, 1967, p. 201-212.

———, "Blain Site Plant Remains", en Olaf Prufer y Orric C. Shane III, eds., *Blain Village and Ft. Ancient Tradition in Ohio*, Ohio, Kent State Press, 1970, p. 227-231.

———, "What is the Origin of the Common Bean?", en *Economic Botany*, 35, 1981, p. 240-253.

KAPLAN, Lawrence, y L. N. KAPLAN, "Beans of the Americas", en Nelson Foster, ed., *Chilies to Chocolate*, Tucson, University of Arizona Press, 1992.

KAPLAN, Lawrence, T. F. LYNCH y C. E. SMITH, Jr., "Early Cultivated Beans (*Phaseolus vulgaris*) from an Intermontane Peruvian Valley", en *Science*, 179, 1973, p. 76-77.

KAPLAN, Lawrence, y R. S. MACNEISH, "Prehistoric Bean Remains from Caves in the Ocampo Region of Tamaulipas, Mexico", en *Botanical Museum Leaflets*, 19 (2), Harvard University, 1960, p. 35-56.

PINKERTON, J., *A General Collection of the Best and Most Interesting Voyages and Travels in all Parts of the World*, 17 v., London, 1808-1814.

PURSEGLOVE, J. W., *Tropical Crops, Dicotyledons 1*, New York, Jonh Wiley and Sons, 1968.

SCHMIT, V., y D. G. DEBOUCK, "Observations on the Origin of *Phaseolus polyanthus* Greenman", en *Economic Botany*, 45, 1991, p. 345-364.

SIMOONS, Frederick J., *Foods in China, a Cultural and Historical Inquiry*, Boca Raton, Florida, CRC Press, 1991.

SINGH, Shree P., "Patterns of Variation in Cultivated Common Bean (*Phaseolus vulgaris*, Fabaceae)", en *Economic Botany*, 43, 1989, p. 39-57.

SMARTT, J., *Grain Legumes: Evolution and Genetic Resources*, New York, Cambridge University Press, 1991.

LAS CUCURBITÁCEAS EN LA ALIMENTACIÓN DE LOS DOS MUNDOS

RAFAEL LIRA
Herbario Nacional de México,
Instituto de Biología, UNAM

ROBERT BYE
Jardín Botánico, Instituto de Biología, UNAM

La familia *Cucurbitaceae* es un grupo vegetal que habita principalmente en las regiones tropicales del mundo. Dentro de esta familia se incluyen cerca de 90 géneros y más o menos 800 especies.[1] Los miembros que la constituyen se distinguen, entre otras características, por su hábito rastrero o trepador (un solo miembro se conoce con hábito arbóreo de África), la presencia de zarcillos, flores unisexuales (con unos cuantos casos de bisexualidad) y por presentar el ovario ínfero en las flores femeninas, a partir del cual se desarrollan frutos de muy diversas formas, dimensiones y colores.

Pocos grupos de plantas pueden considerarse de tanta importancia como las *Cucurbitaceae* desde el punto de vista nutricional, cultural y en algunos casos en consecuencia aun económico. Alrededor de 39 especies cultivadas y/o silvestres de varios géneros de algunas de sus subfamilias y tribus de *Cucurbitaceae* (cuadros 1 y 2), han sido parte fundamental de la dieta y de otros aspectos de la vida humana en todo el mundo.[2]

En este trabajo daremos un panorama general de la importancia de estas especies y géneros, para lo cual hablaremos un poco de las evidencias acerca de su posible

[1] C. Jeffrey, "An Outline Classification of the *Cucurbitaceae*," en D. M. Bates *et al.*, eds., *Biology and Utilization of the Cucurbitaceae*, 1990.

[2] R. K. Arora, *Genetic Resources of Less Known Cultivated Food Plants*, Nueva Delhi, India, 1985; R. K. Arora y E. R. Nayar, *Wild Relatives of Crop Plants in India,* Nat. Bur. of Plant Genetics Resources, Nueva Delhi 1984; L. H. Bailey, "The Domesticated Cucurbitas", *Gent. Herb.*, 2, 1929; H. C. Cutler y T. W. Whitaker, "History and Distribution of the Cultivated Cucurbits in the Americas", *Amer. Antiq.*, 26, 1961; J. V. A. Dieterle, "*Cucurbitaceae*", *Fieldiana Bot.*, 24, 1976; F. Hernández, *Historia de las Plantas de la Nueva España*, v. II, 1550; C. Jeffrey y B. Trujillo, "*Cucurbitaceae*", *Flora de Venezuela*, manuscrito; R. Lira, "*Cucurbitaceae* de la Península de Yucatán: taxonomía y etnobotánica", tesis M. en Ciencias, Inst. N. de Investigaciones sobre Recursos Bióticos, 1988; B. E. Okoli, "Wild and Cultivated Cucurbits in Nigeria", *Econ. Bot.*, 38, 1984; W. M. Porterfield, "Luffas as They Are Used by the Chinese", *J. New York Bot. Gdn.*, 1943.

origen, así como de los datos que dan fe de la antigüedad de su presencia, uso y manejo en ambas partes del mundo.

Los géneros y especies a tratar con un poco de mayor profundidad son aquellos que han tenido una mayor repercusión alimenticia, cultural y/o económica en el Nuevo y el Viejo Mundo, los cuales son: *Cucumis*, *Citrullus, Cucurbita* y *Sechium*, además de otros que en algún momento tuvieron importancia en estos rubros o bien pudieran llegar a tenerla en un futuro como *Sicana* y *Cyclanthera*. Asimismo, brevemente mencionaremos las especies de algunos géneros que han llegado al Nuevo Mundo y que actualmente están ampliamente distribuidos en el continente americano como *Benincasa*, *Momordica* y *Luffa*. Estas especies son elementos básicos de las dietas tradicionales de sus áreas de origen, pero en el Nuevo Mundo tienen una menor importancia o bien han sido destinadas a otros usos.

La información que se presenta ha sido recopilada de fuentes bibliográficas, materiales herborizados y mediante el trabajo de campo llevado a cabo por nosotros en diferentes épocas en varias zonas de México y de algunos otros países del continente americano.[3]

Plantas nativas del Nuevo Mundo

Empezaremos por hablar de los géneros y especies de origen americano que han tenido una importante repercusión en la alimentación del Viejo Mundo.

Cucurbita

Cucurbita es el género al cual pertenecen las que nosotros conocemos de manera popular como "calabazas", las cuales, no obstante, reciben el nombre de "calabaza de Castilla". De acuerdo con evidencias de diversos tipos como las arqueológicas (cuadro 4), etnobotánicas y etnohistóricas, la diversidad de sus especies cultivadas, la distribución natural de sus parientes silvestres y, sobre todo, las evidencias de tipo biosistemático que han demostrado la compatibilidad reproductiva con algunos taxones silvestres, se sabe que son de origen americano.[4] En la actualidad se considera

[3] R. A. Bye, "Ethnoecology of the Tarahumara of Chihuahua, Mexico", Ph.D. Tesis, Harvard Univ., 1976; R. Lira, *op. cit.*, 1988; R. Lira, "Estudio taxonómico y ecogeográfico de las *Cucurbitaceae* de Latinoamérica", *International Board for Plant Genetic Resources*, 1990, l991a, l991b, 1992.

[4] L. H. Bailey, *op. cit.*, 1929; *ibid.*, "Species of *Cucurbita*", *Gent. Herb.*, 7, 1943; W. P. Bemis, *et al.*, "Numerical Taxonomy Applied to *Cucurbita* Relationships", *Amer. J. Bot.*, 57, 1970; S. M. Bukasov, *Las plantas cultivadas de México, Guatemala y Colombia*, Costa Rica, Turrialba, 1981; G. F. Carter, "Distribution of the Domesticated Cucurbits and the Implied Cultural Derivations", en *Plant Geography and Culture History in the American Southwest*, 1945; E. F. Castetter, "Species Crosses in the Genus *Cucurbita*", *Amer. J. Bot.* 17, 1930; E. F. Castetter y A. T. Erwin, "A Systematic Study of the Squashes and Pumpkins", *Iowa Agric. Exp. Sta. Bull.*, 244, 1927; H. C Cutler y T. W. Whitaker, "Cucurbits from Tehuacan Caves of Mexico", en D. S. Byers, ed., *The Prehistory of the Tehuacan Valley*,

que este género está conformado por un total de diez a once especies o grupos de especies y/o taxones infraespecíficos,[5] cinco de las cuales son importantes cultivos de interés alimenticio, cuyos frutos, semillas, flores y en algunos casos aun las hojas, han formado parte de la dieta tradicional de América y muchas otras partes del mundo.

Cucurbita pepo L.

La primera de estas especies, *Cucurbita pepo*, es uno de los cultivos que se dice han sido generados mediante dos diferentes eventos de domesticación a partir de poblaciones silvestres originalmente emparentadas. Así, se ha propuesto que algunas formas cultivadas se originaron de lo que se conoce como *C. texana*, una especie silvestre endémica del sureste de Estados Unidos, y otras a partir de la domesticación de poblaciones de *C. fraterna*, una especie que sólo se ha encontrado en unas cuantas localidades de los estados mexicanos de Tamaulipas y Nuevo León.[6]

La domesticación de estos tipos de poblaciones silvestres ha dado como resultado un increíble número de cultivares comerciales y razas locales, cuyas características han permitido su uso como alimento humano en muy diversas formas. Tal vez el más famoso y familiar de los grupos de cultivares de *C. pepo* sea el llamado "zucchini", algunos de cuyos representantes son conocidos vulgarmente en nuestro país como "calabacitas", y que corresponde a uno de los tipos cultivados más ampliamente distribuidos en todo el mundo en la actualidad. Sin embargo, este tipo sólo representa una fracción mínima de la diversidad genética contenida en esta especie y no fue ni el primero ni el más importante de los tipos cultivados que alguna vez se "exportaron" al Viejo Mundo.

1967; D. S. Decker, "A Biosystematic Study of *Cucurbita pepo*", Ph.D. Tesis, Texas A & M, 1986; A. T. Erwin, "Nativity of *Cucurbita maxima*", *J. Sci.*, 1936; A. T. Erwin y E. P. Lana, "The Seminole Pumpkin", en *Econ. Bot.*, 10, 1956; F. Hernández, *op. cit.*, 1550; L. C. Merrick y G. P. Nabhan, "Natural Hybridization of Wild and Cultivated *Cucurbita* in Mexico", *Ecol. Soc. Amer. Bull.*, 66, 1985; G. P. Nabhan, "Evidence of Gene Flow Between Cultivated *Cucurbita mixta* and a Field Edge Population of Wild *Cucurbita* at Onavas, Sonora", *Cucurbit. Genet. Coop. Rev.*, 1984; M. Nee, "The Domestication of *Cucurbita*", *Econ. Bot.*, 44, 1990; B. Sahagún, *Florentine Codex. General History of the Things of New Spain*, 1963; T. W. Whitaker, "The Origin of the Cultivated *Cucurbita*", *Amer. Nat.*, 90, 1956; T. W. Whitaker y W. P. Bemis, "Evolution in the Genus *Cucurbita*", *Evolution*, 18, 1964; T. W. Whitaker y W. P. Bemis, "Origin and Evolution of the Cultivated *Cucurbita*", *Bull. Torrey Bot. Club*, 4, 1975.

[5] M. Nee, *op. cit.*, 1990.

[6] T. C. Andres, "*Cucurbita fraterna*, the Closest Wild Relative and Progenitor of *C. pepo*", *Cucurbit Genet. Coop. Rep.*, 10, 1987; T. C. Andres *et al.*, "Rediscovery of *Cucurbita fraterna* Bailey, the Alleged 'Brother' to *C. texana*", en *27th Annual Meeting Soc. Econ. Bot.*, 1986; D.S. Decker, "A Biosystematic Study of *Cucurbita pepo*", Tesis Ph.D., Texas A. & M. Univ., 1986; *ibid.*, "Origin(s), Evolution and Systematics of *Cucurbita pepo*", *Econ. Bot.*, 42, 1988; D.S. Decker-Walters *et al.*, "Genealogy and Gene Flow Among Annual Domesticated Species of *Cucurbita*", *Canad. J. Bot.*, 68, 1990; C. B. Heiser, "Domestication of Cucurbitaceae: *Cucurbita* and *Lagenaria*," en *Foraging and Farming. The Evolution of Plant Exploitation*, D. R. Harris y G. C. Hillman, eds., 1989; I. Rodríguez y R. Lira, "Diversidad, biología reproductiva y relaciones de *Cucurbita fraterna* L. H. Bailey, con especies cultivadas del género", en *Simposio Etnobotánica 92*, 1992.

Actualmente se conocen varios grupos de cultivares comerciales de *C. pepo* que han sido generados por mejoramiento y selección artificial,[7] así como también numerosas razas locales con características diversas y que se cultivan en zonas ecológicas sumamente contrastantes como los suelos calizos y delgados, y la baja altitud de la Península de Yucatán,[8] hasta las altitudes mayores a los 2000 m y suelos sumamente erosionados como los que caracterizan a algunas partes de la llamada Mixteca Alta en el estado de Oaxaca,[9] o las regiones altas y frías de América del Sur, por ejemplo Cochabamba, en Bolivia, a más de 2500 m sobre el nivel del mar.

En cuanto a su introducción al Viejo Mundo, evidencias pictóricas de los siglos XVI y XVII [10] demuestran claramente que algunos de estos tipos cultivados fueron los primeros que conocieron los botánicos europeos del género *Cucurbita* y unos cuantos de ellos ya se encontraban presentes en aquel entonces en los mercados, lo cual indica que sus frutos se consumían a la par con otras verduras y frutas de amplia reputación en aquellas regiones. Como datos adicionales acerca de la temprana presencia en el Viejo Mundo están, por una parte una ilustración de Fuchs realizada en 1543 y por otra su descripción original presentada por Linneo en su obra *Species Plantarum* de 1753.[11]

No obstante esta temprana y amplia difusión y aceptación de la diversidad de *C. pepo* en el Viejo Mundo, actualmente dicha diversidad tiende a reducirse a la explotación de sólo unos cuantos tipos de cultivares comerciales. Esto tal vez pudiera ser consecuencia de aspectos tan complejos como la relación entre las posibilidades de comercialización, manejo, bajo cultivo y las preferencias de consumo, las cuales a su vez probablemente estén dirigidas por todo lo anterior. Un ejemplo de ello lo representa la serie de esfuerzos e investigaciones encaminados a generar cultivares que produzcan frutos con características que hagan más factible su comercialización y bajos costos de cosecha. Este caso está bien representado por los diferentes intentos que actualmente se hacen para producir plantas de hábito semi-arbustivo, ciclo breve (menor a 30-40 días) y alto rendimiento de frutos de coloración amarillo brillante, con lo cual se facilita su localización, haciendo más eficiente la labor de recolección manual.[12]

Cucurbita maxima *Duch. ex Lam.*

La segunda especie a tratar es *Cucurbita maxima*, un cultivo de gran importancia aún en la actualidad y también de considerable antigüedad en el Viejo Mundo. Esta

[7] H. S. Paris, "A Proposed Classification for *Cucurbita pepo*", *Phytologia*, 61, 1986; *ibid.*, "Historical Records, Origins and Development of the Edible Cultivar Groups of *Cucurbita pepo* (Cucurbitaceae)," *Econ. Bot.*, 43, 1989.

[8] R. Lira, *op. cit.*, 1988.

[9] R. Lira, 1991a.

[10] A. C. Zeven y W. A. Brandenburg, "Use of Paintings from the 16th to 19th Centuries to Study the History of Domesticated Plants", *Econ. Bot.*, 40, 1986.

[11] L. H. Bailey, *op. cit.*, 1929.

[12] H. S. Paris, *op. cit.*, 1989.

especie fue descrita a partir de plantas cultivadas en Europa, aunque en este caso la descripción se dio a conocer hasta finales del siglo XVIII.[13] *Cucurbita maxima* es quizás la más diversa de todas las especies cultivadas del género y todos los tipos de evidencias indican claramente que su centro de origen está en América del Sur.[14]

Se sabe que en su área de origen existe una extraordinaria diversidad de tipos cultivados[15] lo que, aunado a la gran variedad de cultivares comerciales, principalmente producidos en los Estados Unidos, hacen que esta especie contenga un amplio acervo genético evidenciado por las diversas formas, colores, tamaños de sus frutos y semillas y, por supuesto, por los sabores y consistencias de la pulpa de sus frutos. Parece increíble que esta notable diversidad se haya derivado de plantas silvestres morfológicamente tan sencillas y relativamente homogéneas como son las de *C. andreana*, una especie endémica del sur de Uruguay y norte de Argentina, la cual se ha señalado como el ancestro silvestre de *C. maxima.*[16]

Cucurbita maxima se cultiva a nivel tradicional en América del Sur y está ausente en México y Centroamérica, mientras que en los Estados Unidos y muchas regiones del Viejo Mundo es mucho más importante que cualquiera de las otras especies cultivadas del género.

Cucurbita moschata *(Duch. ex Lam.) Duch. ex Poir.*

Un poco menos diversa que las anteriores, pero también de gran importancia a nivel mundial es *Cucurbita moschata*, una especie cuyo ancestro silvestre aun es un misterio, aunque en algún momento se pensó que se trataba de *C. lundelliana,*[17] especie distribuida desde el sur de México (Tabasco y la Península de Yucatán) hasta Nicaragua, en Centroamérica.[18]

Al igual que las anteriores, *C. moschata* también fue introducida muy tempranamente al Viejo Mundo, pues está entre las primeras plantas americanas que fueron ilustradas por los herbarios europeos de los siglos XVI y XVII,[19] y de hecho, al igual que las dos anteriores, fue descrita a partir de materiales cultivados en Europa.

Actualmente esta especie se cultiva en varios países del Viejo Mundo y algunas de las variantes que son manejadas en esas regiones, particularmente en Nigeria,

[13] L. H. Bailey, *op. cit.*, 1929.

[14] R. Millán, "Variaciones del zapallito amargo *Cucurbita andreana* y el origen de *Cucurbita maxima*", en *Revista Argent. Agron.*, 12, 1945; T. W. Whitaker, "Cucurbits in Andean Prehistory", en *Amer. Ant.*, 48, 1983.

[15] R. Millán, *op. cit.*, 1945.

[16] R. Martínez Crovetto, "Synopsis des Cucurbitacées de l'Uruguay", *Notul. Syst. (Paris)*, 15, 1954; *ibid.*, "Cucurbitaceae", en *Flora de la Provincia de Buenos Aires*, 1965; *ibid.*, "Cucurbitaceae", en *Flora Ilustrada de Entre Ríos (Argentina)*, A. Burkart, ed., 1974; R. Millán, *op. cit.*, 1945.

[17] W. P. Bemis *et al.*, *op. cit.*, 1970; A. N. Rhodes *et al.*, "A Numerical Taxonomic Study of *Cucurbita*", en *Brittonia*, 20, 1968; y R. Millán, *op. cit.*, 1945.

[18] L. H. Bailey, *op. cit.*, 1943; C. Jeffrey, "*Cucurbitaceae*", en *Flora de Nicaragua* (manuscrito inédito), y R. Lira, *op. cit.*, 1988.

[19] T. W. Whitaker y G. F. Carter, *op. cit.*, 1946.

África, representan las únicas fuentes de resistencia a enfermedades de gran importancia que atacan a las especies cultivadas del género.[20] Su relativa capacidad para hibridizar tanto con las otras especies cultivadas, como con las silvestres del género, al mismo tiempo que ha hecho que se la sugiera como una especie ancestral a todas ellas,[21] permite vislumbrar posibilidades de incorporar esta resistencia a patógenos al acervo genético de estas últimas. Si bien es cierto que su diversidad al menos morfológica no es tan impresionante como la de *C. pepo* y *C. maxima*, este tipo de rasgos fisiológicos permite suponer que gran parte de esta diversidad se halla enmascarada en la relativamente menor diversidad de formas, colores, sabores, etcétera, que caracteriza a los frutos de esta especie.

El hecho de emplear el término para referirnos a la diversidad de *C. moschata*, se basa en observaciones, colectas y revisiones de materiales herborizados hechas por nosotros en varias regiones de Latinoamérica; hemos podido observar que existen tipos cultivados de esta especie tanto en sitios bajos, casi a nivel del mar, hasta otros que alcanzan altitudes mayores a los 2000 msnm. Asimismo, en la Península de Yucatán, uno de nosotros ha documentado la existencia de, al menos, dos variantes en cuanto a la duración del ciclo de vida y en cada caso dos más en cuanto al grosor de la cáscara de sus frutos y muchas más en cuanto a la forma de sus frutos.[22] Cada una de estas variantes recibe denominaciones en lengua maya que describen sus características; además, por dichos rasgos, es posible destinarlas a diversos usos y manejarlas en diferentes espacios o ámbitos de cultivo.[23]

Es interesante mencionar que en la península de Yucatán un cultivar, derivado directamente de una de las varias formas o razas locales de esta especie, es la calabaza que se emplea comúnmente como verdura; esta región quizás sea la única, al menos de México, en donde una forma diferente al cultivar "zucchini" es empleada preferentemente para estos fines. Este hecho pudiera no ser tan sorprendente, pues por razones de diversa índole, la península de Yucatán es una de las pocas áreas de México (y tal vez de todo el continente) en donde la cultura local ha sufrido una penetración menos intensa.

Cucurbita argyrosperma *Huber*

La siguiente especie a tratar es *Cucurbita argyrosperma*, conocida en muchas partes de nuestro país y de Centroamérica con el nombre de "pipián", y cuyas semillas son la base en la elaboración de la salsa del mismo nombre que acompaña o forma parte

[20] R. Provvidenti, "Sources of Resistance to Viruses in Cucumber, Melon, Squash and Watermelon", en *Proceedings of Cucurbitaceae 89: Evaluation and Enhancement of Cucurbit Germplasm*, 1989.

[21] W. P. Bemis *et al.*, *op. cit.*, 1970.

[22] R. Lira, "Identidad taxonómica de las calabazas cultivadas (*Cucurbita* spp.) en la Península de Yucatán", *Biótica*, 10, 1985; y R. Lira, *op. cit.*, 1988.

[23] R. Lira, *op. cit.*, 1988.

de diferentes guisados tradicionales. Esta especie y *C. pepo*, son dos de las especies cultivadas que han sido más profundamente estudiadas en los últimos años.[24]

Los resultados más sobresalientes de estas investigaciones han revelado que existen razas locales cultivadas de manera tradicional desde el suroeste de Estados Unidos hasta Centroamérica y que su ancestro silvestre es *C. sororia* (actualmente tratada como una subespecie de *C. argyrosperma*), especie ampliamente distribuida desde México hasta Nicaragua en Centroamérica.[25] De acuerdo con la edad de los restos arqueológicos encontrados hasta ahora,[26] se ha sugerido que la domesticación de *C. argyrosperma* debió llevarse a cabo en el sur de México hace más de 7000 años.[27]

En lo que respecta a la antigüedad de su cultivo en el Viejo Mundo es importante señalar que, a diferencia de lo que ocurre con el resto de las especies cultivadas de *Cucurbita*, la información acerca de la difusión extra-americana de *Cucurbita argyrosperma* es muy escasa. De hecho, los únicos datos que se tienen de su presencia en el Viejo Mundo son estrictamente de tipo botánico, ya que fue dada a conocer a la ciencia en la segunda mitad del siglo pasado en un catálogo de semillas publicado en Alemania.[28]

En 1930 la especie fue nuevamente descrita por el botánico ruso Pangalo bajo el nombre *C. mixta*, el cual fue el nombre científico más ampliamente utilizado en la literatura botánica hasta hace pocos años y que actualmente es considerado como sinónimo del aquí utilizado.[29] Recientemente se ha documentado también su cultivo en China.[30] Las razones de la escasa difusión a nivel mundial de esta especie son desconocidas, principalmente si tomamos en cuenta las dimensiones de sus semillas, las cuales pudieron resultar atractivas para los primeros europeos que las conocieron.

Cucurbita ficifolia *Bouché*

La siguiente y última especie cultivada de *Cucurbita* es *C. ficifolia*, conocida en muchas regiones del continente americano con el nombre derivado del náhuatl de "chilacayote" o variaciones del mismo como, por ejemplo, "lacayote". Esta especie es con seguridad la menos diversa de todas las cultivadas y se caracteriza por los rasgos

[24] L. C. Merrick, "Systematics and Evolution of a Domesticated Squash, *Cucurbita argyosperma*, and its Wild and Weedy Relatives", en D. M. Bates *et al.*, eds., *Biology and Utilization of the Cucurbitaceae*, 1990; L. C. Merrick y D. M. Bates, "Classification and Nomenclature of *Cucurbita argyrosperma* Huber", *Baileya*, 23, 1989; L. C. Merrick y G. P. Nabhan, *op. cit.*, 1984; G. P. Nabhan, *op. cit.*, 1984, y G. P. Nabhan y J. Thompson, *Wild Cucurbita in Arid America: Ethnic Uses, Chemistry and Geography: An Annotated Bibliography*, Tucson, 1985.

[25] L. H. Bailey, *op. cit.*, 1943; y C. Jeffrey, *op. cit.* (manuscrito inédito).

[26] T. W. Whitaker, "Archeological Cucurbits", *Econ. Bot.* 35, 1981.

[27] L. C. Merrick, *op. cit.*, 1990.

[28] *Ibid.*, 1990; L. C. Merrick y D. M. Bates, *op. cit.*, 1989.

[29] *Ibid.*, 1990 y 1989.

[30] T. Walters, "Historical Overview on Domesticated Plants in China with Special Emphasis on the Cucurbitaceae", *Economic Botany*, 43, 1989.

de sus frutos como son la coloración y superficie de las cáscaras, el color blanco de su pulpa, y el color negro o crema de sus semillas.

Aunque todavía a finales del siglo pasado y a principios del actual, algunos autores[31] sugirieron un origen asiático para *Cucurbita ficifolia*, desde cerca de la mitad del presente siglo existe consenso respecto a que se trata de un cultivo de origen americano.[32] No obstante, el conocimiento preciso (o al menos aproximado) de su lugar de origen y domesticación, aún representa un enigma por resolver. Algunos autores han propuesto que es centroamericano o sur-mexicano-centroamericano, mientras que otros sugieren que se originó en América del Sur y, más concretamente, en los Andes.

Estas últimas propuestas están fundamentadas en los resultados de recientes investigaciones,[33] en las que se han comparado evidencias de diversos tipos. Así, mientras la amplia difusión en América de los nombres de origen o influencia náhuatl sugiere un origen mexicano para esta especie, y las de tipo arqueológico apoyan un origen sudamericano, las evidencias biosistemáticas no han permitido ratificar uno u otro, pues se ha encontrado que existe una incompatibilidad reproductiva casi total entre *C. ficifolia* y los taxones silvestres y cultivados de *Cucurbita*. Estos resultados son apoyados por los de otros estudios, en los que se ha encontrado que *C. ficifolia* presenta notables diferencias de tipo isoenzimático y cromosómico con respecto a todos los taxones del género.

Todo lo anterior ha conducido a proponer que el ancestro silvestre de *Cucurbita ficifolia* podría ser una especie aún no descubierta que posiblemente habite en la región oriental de los Andes. Con ello, además, se ve bastante lejano el uso de especies silvestres (o cultivadas) en futuros programas de mejoramiento genético de este cultivo, o su uso en el mejoramiento de las otras especies cultivadas del género. Esto último es de gran importancia, principalmente porque se han detectado algunas colecciones de esta especie que son resistentes o totalmente inmunes al ataque de diferentes virus, algunos de los cuales se sabe que afectan severamente a las especies cultivadas de este género.

El cultivo tradicional de *Cucurbita ficifolia* se practica entre los 1000 y 3000 msnm,[34] abarcando un área del continente americano que va desde el norte de México hasta Argentina y Chile. No es casual que en alguna época se le reconociera como un cultivo de origen asiático,[35] pues su difusión a otras regiones del mundo como Europa (Francia y Portugal, por ejemplo) y Asia (India), se inició en los siglos XVI-XVII, cuando sus frutos llegaron al Viejo Mundo vía América del Sur-India;

[31] A. Cogniaux, "Cucurbitacées", en A. de Candolle y C. de Candolle, eds., *Monographiae Phaneroagamarum*, Paris, G. Masson, 1881.

[32] T. C. Andres, *op. cit.*, 1987.

[33] T. C. Andres, *op. cit.*, 1990; y M. Nee, *op. cit.*, 1990.

[34] T. C. Andres, *op. cit.*, 1990; B. Berlin *et al.*, *Principles of Tzeltal Plant Classification: An Introduction to the Botanical Ethnography of a Mayan Speaking People of Highland Chiapas*, 1974; S. M. Bukasov, *op. cit.*, 1981.

[35] A. Cogniaux, *op. cit.*, 1881.

desde entonces su cultivo se ha extendido a muchas otras partes del mundo, entre las cuales están países como Alemania, Francia, Japón y Filipinas.[36]

En toda su área de distribución en América, diferentes partes de las plantas de *Cucurbita ficifolia* son destinadas a varios usos alimenticios. Los frutos inmaduros son consumidos hervidos como verdura, mientras que la pulpa de los maduros se destina a la elaboración de dulces y bebidas refrescantes o ligeramente alcohólicas. Las semillas son también muy apreciadas y, por lo menos en Chiapas, México, se usan para preparar dulces con miel conocidos como palanquetas.

En algunas regiones de México (y tal vez de otros países del continente americano), los tallos jóvenes o "puntas de las guías" y las flores, también se consumen principalmente como verdura cocida, mientras que los frutos maduros son empleados como forraje de animales domésticos; este uso, además, es el más comúnmente reportado para algunos de los países del Viejo Mundo, como la India, a los que ha sido introducida esta especie.[37]

De igual manera que en las otras especies cultivadas del género, el valor nutricional más importante de esta especie se encuentra principalmente en las semillas, cuyo consumo representa una importante aportación de proteínas y aceites, mientras que la pulpa de los frutos, se ha inferido de su color blanco, que presenta deficiencias en beta-carotenos; además se sabe que aporta una moderada cantidad de carbohidratos y que tiene bajos contenidos de vitaminas y minerales.[38]

Recientes investigaciones realizadas en Chile han demostrado que algunas enzimas proteolíticas extraídas de la pulpa de los frutos de *C. ficifolia* pueden ser usadas en el tratamiento del agua residual resultante de los procesos de elaboración industrial de alimentos derivados del pescado.[39] Este descubrimiento es de gran trascendencia, por la notable reducción en costos que lograrían estas industrias de instituirse el uso de dichas enzimas y substituir a las que actualmente se tienen que importar para estos fines a costos muy elevados.

Sechium

El segundo género de origen americano del que hablaremos es *Sechium*, el cual incluye diez especies, dos de las cuales son cultivadas.[40]

[36] T. C. Andres, *op. cit.*, 1987.

[37] H. L. Chakravarty, "Cucurbits of India and Their Role in the Development of Vegetable Crops", en D. M. Bates *et al.*, eds., *Biology and Utilization of the Cucurbitaceae*, 1990.

[38] T. C. Andres, *op. cit.*, 1987.

[39] A. G. Illanes *et al.*, "Some Studies on the Protease from a Novel Source: the Plant *Cucurbita ficifolia*", *Biotechnologgy Lett.*, 7, 1985, p. 669-672.

[40] R. Lira y J. L. Alvarado, "A Palynological Study of *Sechium* (Cucurbitaceae) and its Allies", *American Journal of Botany* (Supplement), 78, 1991.

Sechium edule *(Jacq.) Swartz*

La primera y más popular de estas especies cultivadas es *S. edule*, la cual es ampliamente conocida con el nombre de origen náhuatl "chayote". La diversidad de sus frutos es verdaderamente notable; éstos, junto con las raíces, representan las partes de la planta de mayor importancia alimenticia.[41]

A diferencia de muchos otros cultivos, no se han encontrado evidencias arqueológicas que indiquen la antigüedad del cultivo de *S. edule*. Sus frutos carnosos con una sola semilla de testa suave no permiten su conservación y, hasta donde se sabe, tampoco se han reportado identificaciones en sitios arqueológicos de granos de polen u otras estructuras de esta especie. En su lugar, evidencias etnohistóricas y lingüísticas, la reinterpretación de resultados de investigaciones taxonómicas antiguas y, principalmente, los resultados de trabajos muy recientes, han contribuido de manera sustancial al entendimiento del origen y las posibles relaciones de *S. edule*.

Desde el punto de vista etnohistórico, existen crónicas de la época de la Conquista que indican que, cuando menos en México, el chayote ha sido cultivado desde épocas precolombinas.[42] En cuanto a las evidencias lingüísticas, los nombres comunes muestran claramente que aquellos de origen nativo se concentran principalmente en México y Centroamérica y que, en muchos casos, estos nombres ligeramente modificados son usados en otras regiones del mundo en las que esta especie ha sido introducida.[43] En cuanto a las evidencias derivadas de la diversidad bajo cultivo de *S. edule*, los reportes de exploraciones realizadas por diferentes personas e instituciones, coinciden en que la mayor variación se encuentra entre el sur de México y Guatemala.[44]

La distribución geográfica de los parientes silvestres de *S. edule* también confirma el origen mesoamericano de este cultivo. A este aspecto, no obstante ser crucial para el entendimiento más claro del origen de este cultivo, se le ha prestado atención apenas desde 1978, cuando estos taxones, originalmente descritos dentro de géneros como *Ahzolia, Microsechium, Cyclanthera*, *Frantzia* y *Polakowskia*,[45] fueron formalmente reconocidos como parte de *Sechium*.[46]

[41] A. Cruz-León, "¿Chayote o cruzas intergenéricas? Hallazgo y características", en *Rev. Geogr. Agr.*, 9-10, 1985-1986; p. 100-106. A. Cruz-León y D. Querol-Lipcovich, *Catálogo de recursos genéticos de Chayote (Sechium edule Sw.)*, 1985.

[42] F. Hernández, *op. cit.*, 1550.

[43] R. Lira, *op. cit.*, 1991a, L. E. Newstrom, "Studies in the Origin and Evolution of Chayote, *Sechium edule* (Jacg.) Sw. (Cucurbitaceae)", tesis de Doctorado, Berkeley, Univ. of Calif., 1986; *ibid.*, "Origin and Evolution of Chayote, *Sechium edule*", en D. M. Bates *et al.*, eds., *Biology and Utilization of the Cucurbitaceae*, 1990; *ibid.*, "Evidence for the origin of Chayote *Sechium edule* (Cucurbitaceae)", en *Economic Botany*, 45, 1991.

[44] S. M. Bukasov, *op. cit.*, 1981; A. Cruz-León y D.Querol-Lipcovich, *op. cit.*, 1985; J.M. Engels, "Variation in *Sechium edule Sw.* in Central America", en *J. Amer. Soc. Hort. Sci.*, 108, 1983; R. Lira, *op. cit.*, 1991a; L. E. Newstrom, "Collection of Chayote and its Wild Relatives", *Plant Genet. Res. Newsletter*, 64, 1985.

[45] J. V. A. Dieterle, *op. cit.*, 1976; R. Lira y J. C. Soto, *"Sechium hintonii* (P.G. Wilson) C. Jeffrey (*Cucurbitaceae*). Rediscovery and Observations", en *Plant Genet. Res. Newsletter*, 87, 1991; H. Pittier, "New and Noteworthy Plants from Colombia and Central Amer.", en *Contr. U. S. Natl. Herb.*, 13, 1910; R. P. Wunderlin, "A New Species of *Frantzia* (*Cucurbitaceae*) from Panama", en *Bull. Torrey Bot. Club*, 104, 1977.

[46] C. Jeffrey, "Further Notes on Cucurbitaceae, IV, Some New World Taxa," en *Kew Bull.*, 33, 1978; R. Lira

El cultivo del chayote está ampliamente difundido en América, en donde las crónicas de la conquista, como ya se ha dicho, indican que esta especie fue cultivada por los aztecas desde mucho tiempo antes de la llegada de los españoles. En cuanto a Centroamérica, se dice que el chayote fue introducido a Costa Rica por los españoles y que su distribución en la porción norte de la región se debe a la influencia en ella de las culturas azteca y maya.[47]

La introducción del chayote hacia Las Antillas y América del Sur, se llevó a cabo entre los siglos XVIII y XIX; de hecho, la primera descripción botánica en donde se menciona el nombre *Sechium*, fue la realizada por P. Browne en 1756, la cual se basó en plantas cultivadas en Jamaica; en estas mismas épocas el chayote se introdujo en Europa, de donde fue llevado hacia África, Asia y Australia, mientras que su introducción en los Estados Unidos fue realizada hasta finales del siglo XIX.[48]

Vale la pena señalar que esta amplia difusión pudiera no ser tan real en la actualidad, principalmente en el Viejo Mundo. Las referencias que consignan su cultivo en muchas de estas regiones son muy antiguas y sólo se tienen datos recientes de su cultivo en la India y China,[49] mientras que algunas regiones de Europa están importando chayote de América Latina,[50] situación que no existiría de haberse establecido su cultivo en ellas de manera definitiva.

El chayote es usado fundamentalmente como alimento humano. Los frutos, tallos y hojas tiernas, así como las porciones tuberizadas de las raíces adventicias, han sido y son consumidos como verdura, tanto solos y simplemente hervidos, como formando parte de numerosos guisos. Los frutos, por su suavidad, se han empleado para dar cuerpo a alimentos infantiles, jugos, salsas y pastas, mientras que los tallos, por su flexibilidad y resistencia, han sido destinados a la fabricación artesanal de cestería y sombreros.[51] En la India, los frutos y raíces además de usarse como alimento humano, son también empleados como forraje para ganado;[52] investigaciones recientes[53] indican su presencia frecuente en los mercados de China.

El valor nutricional de las partes consumibles de *S. edule* es menor en contenido de fibras, proteínas y vitaminas que el de otros vegetales. Sin embargo, el contenido de calorías y carbohidratos es alto, principalmente en el caso de los tallos jóvenes, la raíz y la semilla respectivamente, mientras que el aporte de micro y macronutrientes por parte de los frutos es bastante aceptable. Los frutos, y principalmente las semillas, son ricas en aminoácidos como ácido aspártico, ácido glutámico, alanina, argidina,

y F. Chiang, "Two New Combinations in *Sechium* (*Cucurbitaceae*) for Mesomerica and a New Species from Oaxaca, Mexico", *Nov.* 2, 1992.

[47] J. M. Engels, "Variation in *Sechium edule Sw.* in Central America", en *J. Amer. Soc. Hort. Sci.*, 108, 1983; E. Flores, "El chayote, *Sechium edule* Swartz (*Cucurbitaceae*)", *Rev. Biol. Trop.*, 37 (Supl. 1), 1989; L. E. Newstrom, *op. cit.*, 1986; L. E. Newstrom, *op. cit.*, 1990; L. E. Newstrom, *op. cit.*, 1991.

[48] L. E. Newstrom, *op. cit.*, 1986.

[49] H. L. Chakravarty, *op. cit.*, 1990; T. Walters, *op. cit.*, 1989.

[50] E. Flores, *op. cit.*, 1989.

[51] L. E. Newstrom, *op. cit.*, 1986.

[52] H. L. Chakravarty, *op. cit.*, 1990.

[53] T. Walters, *op. cit.*, 1989.

cisteína, fenilalanina, glicina, histidina, isoleucina, leucina, metionina (sólo en el fruto), prolina, serina, tirosina, treonina y valina.[54]

Algunos usos medicinales del chayote también han sido reportados en la literatura, entre los que destacan el uso de infusiones de hojas para disolver cálculos renales y como auxiliar en el tratamiento de la arterioesclerosis e hipertensión, y el de infusiones de frutos para aliviar la retención de la orina y los ardores al orinar. Las propiedades cardiovasculares de las infusiones de hojas han sido comprobadas por estudios modernos, mientras que su efectividad en la curación de enfermedades renales se infiere que debe ser alta ya que, por ejemplo, en la península de Yucatán, en donde estos padecimientos son muy comunes, se halla documentada su utilización desde la época colonial hasta nuestros días.[55]

Sechium tacaco *(Pitt.) C. Jeffrey*

La segunda especie cultivada del género *Sechium* es *S. tacaco* llamado precisamente "tacaco" en Costa Rica, único país en donde se sabe que ha sido y es cultivado y en donde sus frutos son empleados como verdura principalmente en un guiso tradicional de ese país llamado "olla de carne".[56] Este cultivo es muy poco variable y su ancestro silvestre más probable es *S. talamancense* una especie que prospera en las zonas de mayor altitud de Costa Rica.[57]

Cyclanthera y Sicana

De importancia bastante menor que *Cucurbita* y *Sechium* son los géneros *Cyclanthera* y *Sicana*. El primero de ellos incluye cerca de 20 especies, tres de ellas de importancia alimenticia regional, y de las cuales la más importante y verdaderamente cultivada es *C. pedata*, cuyos frutos son empleados como verdura en Centro y Sur América. Se sabe que esta especie es originaria de América del Sur, pues además de que la distribución de sus parientes silvestres está centrada en esa región del continente, existen evidencias de pinturas en cerámica encontrada en restos arqueológicos peruanos fechados en el año 750 aC.[58]

Los antecedentes de su ingreso al Viejo Mundo son escasos y más bien están relacionados con aspectos botánicos. Así, se sabe que la especie fue ilustrada desde 1714 y descrita originalmente con base en esta ilustración por Linneo en 1753, pero

[54] J. M. Engels, *op. cit.*, 1983; E. Flores, *op. cit.*, 1989.

[55] R. Lira, *op. cit.*, 1991a.

[56] *Idem*; J. Morales-Alistún, "Morfología de *Sechium tacaco* (Pitt.) C. Jeffrey, *Cucurbitaceae*", M. Sc. Univ. de Costa Rica, 1991.

[57] R. Lira, *op. cit.*, 1991a.

[58] C. E. Jones, "A Revision of the Genus *Cyclanthera* (*Cucurbitaceae*)", Ph. D. Tesis, Indiana Univ., 1969.

dentro del género *Momordica*. Posteriormente, en 1831, fue transferida a *Cyclanthera* por Schrader, y el francés Charles Naudin la describe nuevamente en 1872 asignándole el nombre *C. edulis*.[59] Su presencia en otros países del Viejo Mundo está documentada con ejemplares herborizados que provienen de la India y existen datos muy recientes de su cultivo en China.[60]

Sicana odorifera es también un cultivo de origen suramericano. Una reciente recopilación y revisión de toda la información disponible acerca de este género[61] reveló que *Sicana trinitensis* Cheesman, una especie silvestre conocida de Trinidad y Tobago, Venezuela y tal vez Bolivia, es probablemente su pariente silvestre más cercano. Asimismo, se encontró que su principal uso en la actualidad es como planta ornamental y aromática, y que su uso como alimento se halla restringido al consumo de sus frutos tiernos.

No obstante este restringido uso alimenticio, un análisis bromatológico de sus semillas reveló que contienen 39% de aceites y 25% de proteínas, lo cual aunado al tamaño de sus semillas en comparación con las de sus parientes silvestres y a que cada fruto puede llegar a producir hasta 900 semillas, así como su amplia distribución bajo cultivo en todo el continente americano, son datos que sugieren que también estas últimas y tal vez otras partes de la planta en algún momento pudieron representar una fuente alimenticia de cierta importancia.[62]

El cultivo y uso de esta especie en el Viejo Mundo se desconoce y lo único que se sabe es que al parecer actualmente se cultiva en Europa como una curiosidad hortícola[63] y que recientemente se intentó introducir a Sri Lanka.[64]

Plantas nativas del Viejo Mundo

En cuanto a las *Cucurbitaceae* cultivadas y comestibles nativas del Viejo Mundo los géneros y especies de mayor importancia son los siguientes:

Cucumis

El primero de ellos es *Cucumis*, un género con cerca de 25 especies, dos de las cuales (*Cucumis melo* y *C. sativus*) son cultivos de interés mundial.[65]

[59] *Idem*.
[60] T. Walters, *op. cit.*, 1989.
[61] R. Lira, *op. cit.*, 1990 y 1992.
[62] *Ibid.*, 1992.
[63] Anónimo, *Lost Crops of the Incas. Little-Known Plants of the Andes with Promise for Worldwide Cultivation*, Washington, D.C., National Academy Press, 1989.
[64] R. K. Arora, *op. cit.*, 1985.
[65] C. Jeffrey, "A Review of the Cucurbitaceae", *J. Linn. Soc. Bot.*, 81, 1980.

Cucumis melo L.

El primero de estos cultivos, *C. melo*, es mejor conocido con el nombre común de "melón". Esta especie parece haber sido domesticada en África,[66] en donde prosperan sus parientes silvestres más cercanos y en donde se encuentra la mayor diversidad de tipos cultivados no comerciales. El melón fue introducido tempranamente en América, pues las crónicas de fray Diego de Landa, aproximadamente de mediados del siglo XVI, ya consignan su cultivo y uso como alimento en la península de Yucatán.[67]

Resulta interesante mencionar que no obstante ser bastante factible que originalmente se trajeran muchos cultivares diferentes de melón al continente, el más aceptado en muchas regiones de Mesoamérica es el llamado "melón indio", cuyos frutos muestran un gran parecido morfológico con los frutos de algunas calabazas, y quizás sea esta semejanza la que haya determinado tal preferencia. En contraste, los cultivares que son explotados de manera comercial, raramente están presentes en la agricultura tradicional de esta región.

Actualmente, el melón se cultiva en muchas regiones del mundo y se encuentra ampliamente difundido en el continente americano, en donde sus frutos son sumamente apreciados como postre o destinados a la elaboración de bebidas refrescantes. En China y la India es considerado uno de los vegetales de mayor importancia ya que además de sus frutos maduros los frutos inmaduros, semillas y hojas también empleados como alimento humano.[68]

Cucumis sativus L.

La otra especie cultivada de este género es *C. sativus*, conocida más comúnmente como "pepino". Su centro de origen parece estar en la región de los Himalayas con un centro de diversidad importante en China.[69] Los frutos inmaduros de esta especie son consumidos crudos en ensaladas o preparados como encurtidos y en México se cultivan algunos de sus cultivares comerciales. El más comúnmente cultivado y consumido es el que produce frutos de color verde, mientras que un cultivar de frutos blancos sólo se maneja en algunas regiones como la península de Yucatán en donde parece haber sido introducido durante los siglos XVI y XVII.[70] Al igual que ocurre con el melón, el cultivo del pepino está ampliamente difundido en la actualidad en el continente americano.

[66] *Idem;* A. C. Zeven y J. M. DeWet, *Dictionary of Cultivated Plants and Their Centers of Diversity*, 1982.
[67] R. Lira, *op. cit.*, 1988.
[68] H. L. Chakravarty, *op. cit.*, 1990; T. Walters, *op. cit.*, 1989.
[69] A. C. Zeven y J. M. DeWet, *op. cit.*, 1982.
[70] R. Lira, *op. cit.*, 1988.

Citrullus

Citrullus lanatus *(Thunb.) Matsumura & Nakai*

Este género está conformado por tres especies,[71] una de las cuales, *C. lanatus*, la popular sandía, es un cultivo de gran importancia y amplia difusión en el mundo. De acuerdo con algunos autores, esta especie fue domesticada en África central,[72] mientras que otros[73] señalan la región hindustani (India, Nepal, Birmania, Tailandia y Pakistán) como su centro de origen.

Existen numerosas evidencias que indican que la sandía ya se cultivaba en América hacia 1576, de tal forma que con seguridad fue uno de los primeros cultivos que fueron adaptados a la agricultura tradicional del Nuevo Mundo, principalmente en zonas de clima semiárido o árido[74] aunque actualmente se cultiva en muchos otros lugares. La dulce pulpa de los frutos maduros de esta especie representa la parte de la planta más comúnmente consumida en todo el mundo, mientras que en su región de origen también algunas variantes de frutos ligeramente amargos y las nutritivas semillas (33.8% de aceites y 53.1% de proteínas) de todas las formas cultivadas son también sumamente apreciadas como alimento.[75]

Momordica, Luffa *y* Benincasa

Estos tres géneros incluyen especies cultivadas que son consumidas como alimento en el Viejo Mundo, pero que en las regiones de América en donde fueron introducidas son destinadas a otros usos o bien su cultivo y uso son muy esporádicos.

Momordica charantia *L.*

El género *Momordica* está formado por cerca de 80 especies distribuidas en las regiones tropicales de África, India, China y el sureste de Asia.[76] De todas estas especies destaca *M. charantia*, una de las tres especies cultivadas del género y con mucho la de mayor importancia y más amplia distribución. Su centro de domesticación es incierto,[77] aunque algunos autores señalan la India y el sur de China como

[71] C. Jeffrey, *op. cit.*, 1990.
[72] M.F. R. Mallick y M. Masui, "Origin, Distribution and Taxonomy of Melons", *Sci. Hort.*, 28, 1986.
[73] A. C. Zeven y J. M. DeWet, *op. cit.*, 1982.
[74] L. W. Blake, "Early Acceptance of Watermelons by Indians of the United States", en *J. Ethnobiol.*, 1, 1981.
[75] H. L. Chakravarty, *op. cit.*, 1990; B. E. Okoli, *op. cit.*, 1984.
[76] J. T. Williams y N. G. Ng, "Variation within *Momordica charantia* L., the Bitter Gourd (Cucurbitaceae)", en *Ann. Bogor.*, 6, 1976.
[77] A. C. Zeven y J. M. De Wet, *op. cit.*, 1982.

las áreas más factibles en este sentido.[78] La historia del cultivo y uso de *Momordica charantia* es muy antigua en esas regiones; sus frutos amargos y ricos en vitamina C, así como sus tallos, son muy apreciados como verdura, mientras que la planta en general también lo es por sus propiedades medicinales.[79]

Momordica charantia debió ser introducida en América muy tempranamente, pues se encuentra ampliamente distribuida en los trópicos del Nuevo Mundo y ya puede considerarse como una planta verdaderamente naturalizada en estas regiones del mundo.[80] En contraste con la diversidad de usos y el manejo a que esta especie es sometida en su área de origen, en América es considerada en el mejor de los casos como una planta medicinal, y lo único que se consume ocasionalmente (principalmente por los niños de las comunidades campesinas) es la cubierta carnosa, roja y de sabor dulce de sus semillas.

Luffa aegyptiaca *Miller* y L. acutangula (L.) Roxb.

Estas dos especies son originarias de la India[81] y en China tienen un importante centro de diversificación y uso alimenticio y medicinal.[82] Al igual que se mencionó para *Momordica charantia, Luffa aegyptiaca* debió ser introducida muy tempranamente en América, pues además de que se la cultiva, es muy frecuente encontrarla escapada al cultivo. Tanto en su área de origen como en el Nuevo Mundo, el interior de sus frutos maduros es ampliamente utilizado como esponja o estropajo de baño.[83]

La segunda especie tiene cierta importancia alimenticia en la India y China, en donde sus frutos inmaduros son consumidos como verdura. Sin embargo, en contraste con la amplia distribución y naturalización de *L. aegyptiaca* en el continente americano, el cultivo de *L. acutangula* en estas regiones está mucho más restringido y frecuentemente asociado a los inmigrantes de origen asiático.

Benincasa hispida *(Thunb.) Cogn.*

La última especie a la que haremos referencia es *Benincasa hispida*, cuyo centro de origen parece ubicarse en Indochina-Indonesia.[84] Sus frutos tiernos son consumidos

[78] T. Walters, *op. cit.*, 1989; J. T. Williams y N. G. Ng, *op. cit.*, 1976.

[79] T. Walters, *op. cit.*, 1989; T. W. Walters y D. Decker-Walters, "Balsam-Pear (*Momordica charantia, Cucurbitaceae*)", en *Econ. Bot.*, 42, 1988; J. T. Williams y N. G. Ng, *op. cit.*, 1976.

[80] J. V. A. Dieterle, *op. cit.*, 1976; C. Jeffrey (inédito); C. Jeffrey y B. Trujillo, *op. cit.*, 1983; R. Lira, *op. cit.*, 1988.

[81] R. K. Arora y E. R. Nayar, *op.cit.*, 1984; H. L. Chakravarty, *op. cit.*, 1990.

[82] W. M. Porterfield, *op. cit.*, 1943; W. M. Porterfield, "The Principal Chinese Vegetable Foods and Food Plants of Chinatown Markets", en *Econ. Bot.*, 5, 1951; T. Walters, *op. cit.*, 1989.

[83] H. L. Chakravarty, *op. cit.*, 1990; R. Lira, *op. cit.*, 1988; T. Walters, *op. cit.*, 1989.

[84] A. C. Zeven y J. M. De Wet, *op. cit.*, 1982.

en China y la India como verdura y los maduros se destinan a la elaboración de dulces.[85] La cubierta cerosa de sus frutos es también utilizada para la elaboración de velas al menos en la India.[86]

Al igual que se mencionó para *Luffa acutangula*, el cultivo de *Benincasa hispida* en América es sumamente restringido y al parecer únicamente es practicado para y/o por los inmigrantes de origen asiático.

Comentarios finales

Los datos presentados anteriormente dan fe de la importante participación que han tenido y tienen algunas especies cultivadas de la familia *Cucurbitaceae* en la alimentación de la humanidad. Su contribución en términos de nutrición resulta además muy clara si a estos datos agregamos la información del contenido alimenticio de las partes de estas plantas que son empleadas como alimento, los cuales indican que, en muchos casos, dicho contenido supera el ofrecido por alimentos de "mayor reputación" en la alimentación urbana como son la leche y los huevos (cuadro 3). Muchas otras especies silvestres o cultivadas son también empleadas como alimento humano en diversas regiones tropicales del mundo (ver cuadro 2). Sin embargo, el cultivo de estas especies es más bien a nivel regional o al menos su presencia en uno u otro lado del mundo nunca ha sido documentada y, en consecuencia, se puede decir que su importancia es relativamente menor a la de los cultivos aquí tratados.

[85] H. L. Chakravarty, *op. cit.*, 1990; T. Walters, *op. cit.*, 1989.
[86] H. L. Chakravarty, *op. cit.*, 1990.

Cuadro 1. Presencia e impacto en la alimentación del Viejo Mundo de las especies cultivadas o semicultivadas de la familia Cucurbitaceae*, originarias de América.*

Especie	Centro de origen probable	Partes usadas	Presencia y cultivo en el Viejo Mundo
Cucurbita argyrosperma	México y suroeste de los Estados Unidos	Puntas de las guías, flores, frutos y semillas	Actualmente cultivada al menos en algunas regiones de China
Cucurbita ficifolia	Por determinarse. Posiblemente América del Sur	Puntas de las guías, flores, frutos y semillas	Cultivada al menos en alguna época en varios países del Viejo Mundo
Cucurbita maxima	Argentina-Uruguay	Principalmente frutos y semillas	Cultivada en numerosas regiones de Europa, Asia, África y Oceanía
Cucurbita moschata	Por determinarse. Posiblemente América del Sur	Puntas de las guías, flores, frutos y semillas	Cultivada en numerosas regiones de Europa, Asia, África y Oceanía
Cucurbita pepo	México y sureste de los Estados Unidos	Puntas de las guías, flores, frutos y semillas	Cultivada en numerosas regiones de Europa, Asia, África y Oceanía
Cyclanthera pedata	América del Sur	Principalmente los frutos	Actualmente cultivada en China
Cyclanthera brachystachya	Centro y Sur América	Principalmente los frutos	Ausente en el Viejo Mundo
Cyclanthera brachybotrys	Centro y Sur América	Principalmente los frutos	Ausente en el Viejo Mundo
Sechium edule	Sur de México-Norte de América Central	Raíces, puntas de las guías y frutos	Cultivada y usada como alimento al menos en China e India; en algunos países de Europa y Oceanía se cultiva como planta de ornato
Sechium tacaco	Costa Rica	Frutos	Ausente en el Viejo Mundo
Sicana odorifera	América del Sur	Frutos	Aparentemente en algún momento fue introducida en Sri Lanka

Cuadro 2. Presencia e impacto en la alimentación del continente americano de las especies cultivadas o semicultivadas de la familia Cucurbitaceae, *nativas del Viejo Mundo.*

Especie	Centro de origen probable	Partes usadas	Presencia y cultivo en el Viejo Mundo
Benincasa hispida	Indochina-Indonesia	Frutos y semillas	Ocasionalmente cultivada en algunos países de América tro ical
Citrullus lanatus	África tropical	Frutos y semillas	Cultivada en todo el continente americano
Cucumis anguria	África tropical	Frutos	Espontánea en todo el continente americano. No usada como alimento
Cucumis melo	África tropical	Frutos y semillas	Cultivada en todo el continente americano
Cucumis metulliferus	África tropical	Frutos	Raramente cultivada y consumida en los Estados Unidos
Cucumis sativus	Himalayas	Frutos	Cultivada en todo el continente americano
Hodgsonia macrocarpa	Indochina-Indonesia	Semillas	Nunca introducida al Nuevo Mundo
Lagenaria siceraria	Posiblemente Pantropical	Frutos y semillas	Cultivada en América. No usada como alimento
Luffa acutangula	India	Frutos	Raramente cultivada y usada como alimento en América
Luffa aegyptiaca	India	Frutos	Cultivada en América. No usada como alimento
Momordica balsamina	África tropical	Frutos	Aparentemente nunca introducida al Nuevo Mundo
Momordica charantia	África tropical	Frutos	Espontánea en todo el continente americano. No usada como alimento
Momordica dioica	África tropical	Frutos	Aparentemente nunca introducida al Nuevo Mundo
Praecitrullus fistulosus	África tropical	Frutos y semillas	Nunca introducida al Nuevo Mundo
Telfairia occidentalis	África tropical	Hojas y semillas	Nunca introducida al Nuevo Mundo
Telfairia pedata	África tropical	Hojas, tallos y semillas	Nunca introducida al Nuevo Mundo
Trichosanthes cucumerina	Indochina-Indonesia	Frutos	Nunca introducida al Nuevo Mundo
Trichosanthes dalzielii	África tropical	Raíces	Nunca introducida al Nuevo Mundo
Trichosanthes dioica	Indochina-Indonesia	Frutos	Nunca introducida al Nuevo Mundo

Cuadro 3. Contenido alimenticio de algunas especies de la familia Cucurbitaceae *empleadas como alimento humano en varias partes del mundo, comparado con el de la leche y los huevos y con los requerimientos nutricionales de los humanos. (Información originalmente obtenida de Esquinas y Gulick, 1983, y Souza-Novelo, 1950, según Lira, 1988.)*

Especie y parte usada/análisis general	Proteínas	Grasas	Fibra	Carbo-hidratos	Calcio	Fósforo
Citrullus lanatus. Frutos maduros	0.6	0.1	–	9.1	5.0	14.0
Cucumis melo. Frutos maduros	0.6-1.0	0.1	–	6.3-10.3	5.0-10.0	7.0-39.0
Cucumis sativus. Frutos inmaduros	1.1	0.2	0.87	2.42	36.0	24.0
Cucurbita moschata. Frutos inmaduros	1.5	0.27	1.04	4.05	31.0	20.0
Frutos maduros	1.30	0.29	1.30	6.06	18.0	14.29
Flores	1.12	0.43	0.59	2.66	51.0	10.0
Cucurbita argyrosperma. Frutos inmaduros	1.87	0.06	2.07	2.72	31.0	19.0
Semillas	36.9	44.0	2.55	7.48	31.0	1112.0
Puntas de las guías	2.8	0.09	1.18	1.34	149.0	60.0
Cucurbita pepo. Frutos maduros	1.0	0.03	2.09	5.74	37.0	17.0
Momordica charantia. Frutos	0.87	0.16	1.24	3.51	26.0	34.0
Sechium edule. Frutos	1.19	0.12	0.91	8.62	19.0	36.0
Raíces	1.31	0.03	3.70	23.9	17.5	51.6
Puntas de las guías	1.11	0.24	1.20	6.17	49.3	90.5
Leche	3.5	3.9	–	4.9	118.0	99.0
Huevos	12.8	11.5	–	0.7	54.0	210.0
Requerimientos mínimos diarios. Niños (1-6 años)						
Jóvenes (16-20 años)						
Adultos	65	–	–	–	800	

Continuación. Cuadro 3 …

Especie y parte usada/análisis general	Fierro	Carotenos	Tiamina	Riboflavina	Niacina	Ácido ascórbico
Citrullus lanatus. Frutos maduros	0.2	–	0.08	0.02	0.20	
Cucumis melo. Frutos maduros	0.2-0.4	–	0.06	0.02	0.4-0.9	
Cucumis sativus. Frutos inmaduros	5.1	0.01	0.03	0.03	0.38	11.5
Cucurbita moschata. Frutos inmaduros	0.65	0.42	0.05	0.06	0.44	21.7
Frutos maduros	2.27	0.01	0.06	0.05	0.31	13.0
Flores	1.02	0.66	0.02	0.15	0.72	18.0
Cucurbita argyrosperma. Frutos inmaduros	1.77	–	0.05	0.05	0.44	7.6
Semillas	9.17	–	0.14	0.15	2.15	
Puntas de las guías	5.85	1.66	0.11	0.12	0.88	46.3
Cucurbita pepo. Frutos maduros	1.64	–	0.05	0.04	0.31	13.3
Momordica charantia. Frutos	1.72	0.06	0.08	0.06	0.27	51.0
Sechium edule. Frutos	2.0	–	0.03	0.03	0.35	14.3
Raíces	2.28	–	0.06	0.05	1.04	25.7
Puntas de las guías	4.87	1.44	0.09	0.19	1.02	15.5
Leche	1.0	–	0.04	0.17	0.01	
Huevos	2.7	–	0.10	0.29	0.10	
Requerimientos mínimos diarios. Niños (1-6 años)	–	–	0.4-0.8	0.6-1.2	0.5-4.0	
Jóvenes (16-20 años)	–	–	1.2-1.7	1.8-2.5	15.0-18.0	
Adultos	350	–	1.2-1.5	1.5-1.8	12.0-30.0	

Cuadro 4. Resumen de los registros arqueológicos para las cinco especies cultivadas de Cucurbita. (Lira, 1988.)

C. argyrosperma	*C. ficifolia*	*C. maxima*	*C. moschata*	*C. pepo*
Valle de Tehuacán, Puebla (antes de 5200 a.C.)	Huaca Prieta, Perú (2700-300 a.C.)	Valle Casma, Perú (2000-1500 a.C.)	Ocampo, Tamaulipas y Valle de Tehuacán, Puebla (4900-3500 a.C.)	Valle de Oaxaca (8750 a.C.-700 d.C.)
Ocampo, Tamaulipas (200-900 d.C.)	Norte de Belice y Tikal, Guatemala (restos de identificación dudosa) (2000 a.C.-850 d.C.)	Valle Viru, Perú (1800 a.C.-600 d.C.)	Huaca Prieta, Perú (2700-300 a.C.)	Ocampo, Tamaulipas (7000-5000 a.C.)
Suroeste de Estados Unidos (380-1340 d.C.)	Valle Casma, Perú (2000-1500 a.C.)	Pampa Grande, Norte de Argentina (500-1000 d.C.)	Norte de Belice y Tikal, Guatemala (2000 a.C.-850 d.C.)	Ozark Highlands, Missouri (4000 a.C.)
Río Zape, Durango (700 d.C.)	Valle de Oaxaca (700 d.C.)	San Nicolás, Perú (1200 d.C.)	Valle Casma, Perú (500 a.C.)	Valle de Tehuacán (2000-1000 a.C.)
		Ica, Perú (500-1400 d.C.)	Suroeste de Estados Unidos (300 a.C.)	Edzná, Campeche (850 d.C.)
			Valle Viru, Perú (600-1100 d.C.)	Suroeste de Estados Unidos (300 a.C.)
			Chincha, Perú (1310-1530 d.C.)	Río Zape, Durango (600-700 d.C.)
			Great Plains, oeste del río Misisipi (1700 d.C.)	Great Plains, oeste del río Misisipi (1400 d.C.)

BIBLIOGRAFÍA

ANDRES, T. C., "*Cucurbita fraterna*, the Closest Wild Relative and Progenitor of *C. pepo*", en *Cucurbit Genet. Coop. Rep.*, 10, 1987, p. 69-71.

———,"Biosystematics, Theories on the Origin, and Breeding Potencial of *Cucurbita ficifolia*", en D.M. Bates, R.W. Robinson y C. Jeffrey, eds., *Biology and Utilization of the* Cucurbitaceae, p., Ithaca, New York, Cornell University Press, 1990, p. 102-119.

ANDRES, T.C., M. NEE, N.F. WEEDEN y J. WYLAND, "Rediscovery of *Cucurbita fraterna* Bailey, the Alleged 'Brother' to *C. texana*", en *27th. Annual Meeting Soc. Econ. Bot.*, Bronx, New York, New York Botanical Garden, 1986.

ANÓNIMO, *Lost Crops of the Incas. Little-Known Plants of the Andes with Promise for Worldwide Cultivation*, Washington D.C., National Academy Press, 1989.

ARORA, R.K., *Genetic Resources of Less Known Cultivated Food Plants*, v. 9, NBPGR Sci. Monogr., New Delhi, India, 1985.

ARORA, R.K. y E.R. NAYAR, *Wild Relatives of Crop Plants in India*, v. 7, NBPGR Sci. Monogr., New Delhi, India, 1984.

BAILEY, L.H., "The Domesticated Cucurbitas. First Paper", en *Gent. Herb.*, 2, 1929, p. 61-115.

———, "Species of *Cucurbita*", en *Gent. Herb.*, 7, 1943, p. 267-316.

BEMIS, W.P., A.M. RHODES, T.W. WHITAKER y S.G. CARMER, "Numerical Taxonomy Applied to *Cucurbita* Relationships", en *Amer. J. Bot.*, 57, 1970, p. 404-412.

BERLIN, B., D.E. BREEDLOVE y P.H. RAVEN, *Principles of Tzeltal Plant Classification: An Introduction to the Botanical Ethnography of a MayanSpeaking People of Highland Chiapas*, New York, Academic Press, 1974.

BLAKE, L.W., "Early Acceptance of Watermelon by Indians of the United States", en *J. Ethnobiol.*, 1, 1981, p. 193-199.

BUKASOV, S.M., *Las plantas cultivadas de México, Guatemala y Colombia*, 1a. ed. en español, Turrialba, Costa Rica, CATIE-GTZ, 1981.

BYE, R.A., *Ethnoecology of the Tarahumara of Chihuahua, Mexico*, Tesis Ph.D. Cambridge, Harvard University, 1976.

CARTER, G.F., "Distribution of the Domesticated Cucurbits and the Implied Cultural Derivations", en *Plant Geography and Culture History in the American Southwest*, New York, Viking Fund Publ. in Anthropol., 1945, p. 18-38.

CASTETTER, E.F., "Species Crosses in the Genus *Cucurbita*", en *Amer. J. Bot.*, 17, 1930, p. 41-57.

CASTETTER, E.F., y A.T. ERWIN, "A Systematic Study of the Squashes and Pumpkins", en *Iowa Agric. Exp. St. Bull.*, 244, 1927, p. 107-135.

COGNIAUX, A., "Cucurbitacées", en A. De Candolle y C. De Candolle, eds., *Monographiae Phanerogamarum*, 3, Paris, G. Masson, 1881, p. 325-951.

CRUZ-LEÓN, A., "¿Chayote o cruzas intergenéricas? Hallazgo y características", en *Rev. Geogr. Agr.*, 9-10, 1985-86, p. 100-106.

CRUZ-LEÓN, A., y D. QUEROL-LIPCOVICH, *Catálogo de recursos genéticos de Chayote (Sechium edule Sw.) en el Centro Regional Universitario Oriente de la Universidad Autónoma de Chapingo*, Chapingo, Universidad Autónoma de Chapingo, 1985.

CUTLER, H.C. y T.W. WHITAKER, "History and Distribution of the Cultivated Cucurbits in the Americas", en *American Antiquity*, 26, 1961, p. 469-485.

———, "Cucurbits from Tehuacan Caves of Mexico", en D.S. Byers, ed., *The Prehistory of the Tehuacan Valley*, Austin, University of Texas Press, 1967, p. 212-219.

CHAKRAVARTY, H.L., "Cucurbits of India and Their Role in the Development of Vegetable Crops", en D.M. Bates, R.W. Robinson, y C. Jeffrey, eds., *Biology and Utilization of the Cucurbitaceae*, Ithaca, New York, Cornell University Press, 1990, p. 325-334.

DECKER, D.S., "A Biosystematic Study of *Cucurbita pepo*", Tesis Ph.D., Texas A & M University, College Station, Texas, 1986.

———, "Origin(s), Evolution, and Systematics of *Cucurbita pepo*", en *Economic Botany*, 42, 1988, p. 415.

DECKER-WALTERS, D.S., T.W. WALTERS, U. POSLUSZNY y P.G. KEVAN, "Genealogy and Gene Flow Among Annual Domesticated Species of *Cucurbita*", en *Canad. J. of Bot.*, 68, 1990, p. 782-789.

DIETERLE, J.V.A., "Cucurbitaceae", en *Fieldiana Bot.*, 24, 1976, p. 306-395.

ENGELS, J.M., "Variation in *Sechium edule* Sw. in Central America", en *J. Amer. Soc. Hort. Sci.*, 108, 1983, p. 706-710.

ERWIN, A.T., "Nativity of *Cucurbita maxima*", en *Iowa State Coll. J. Sci.*, 10, 1936, p. 441-446.

ERWIN, A.T., y E.P. LANA, "The Seminole Pumpkin", en *Economic Botany*, 10, 1956, p. 33-37.

FLORES, E., "El chayote, *Sechium edule* Swartz (*Cucurbitaceae*)", en *Rev. Biol. Trop.*, 37 (Sup. 1), 1989, p. 1-54.

HEISER, C.B., "Domestication of *Cucurbitaceae*: *Cucurbita* and *Lagenaria*", en D.R. Harris y G.C. Hillman, eds., *Foraging and Farming. The Evolution of Plant Explotation*, London, Unwin Hyman, 1989, p. 471-480.

HERNÁNDEZ, F., *Historia de las Plantas de Nueva España*, v. III, México, Imprenta Universitaria, 1550.

ILLANES, A., G. SCHAFFELD, C. SCHIAPPACASSE, M. ZÚÑIGA, G. GONZÁLEZ, E. CUROTTO, G. TAPIA y S. O'REILLEY, "Some Studies on the Protease from a Novel Source: The Plant *Cucurbita ficifolia*", en *Biotechnol. Lett.*, 7, 1985, p. 669-672.

JEFFREY, C., "Further Notes on *Cucurbitaceae*. IV. Some New World Taxa", en *Kew Bulletin*, 33, 1978, p. 347-380.

———, "A Review of the *Cucurbitaceae*", en *J. Linn. Soc. Bot.*, 81, 1980, p. 233-247.

JEFFREY, C. y B. TRUJILLO, *Cucurbitaceae. Flora de Venezuela*, en prensa, Maracay, Venezuela, 1983.

JEFFREY, C., "An Outline Classification of the *Cucurbitaceae*", en D.M. Bates, R.W. Robinson y C. Jeffrey, eds., *Biology and Utilization of the Cucurbitaceae*, Ithaca, New York, Cornell University Press, 1990, p. 449-463.

———, "*Cucurbitaceae*", en *Flora of Nicaragua*, manuscrito inédito.

JONES, C.E., "A Revision of the Genus *Cyclanthera* (Cucurbitaceae)", Tesis Ph.D., Indiana University, 1969.

LIRA, R., "Identidad taxonómica de las calabazas cultivadas (*Cucurbita* spp.) en la Península de Yucatán", en *Biótica*, 10, 1985, p. 301-307.

———, "Cucurbitaceae de la Península de Yucatán: Taxonomía y Etnobotánica", Tesis de Maestría en Ciencias (Ecología y Recursos Bióticos), Instituto Nacional de Investigaciones sobre Recursos Bióticos, 1988.

———, *Estudio Taxonómico y Ecogeográfico de las Cucurbitaceae de Latinoamérica*, International Board for Plant Genetic Resources, Roma, Italia, 1990, 1er Rep. Semestral.

———, *Estudio Taxonómico y Ecogeográfico de las Cucurbitaceae de Latinoamérica*, International Board for Plant Genetic Resources, Roma, Italia, 1991a, 2o Rep. Semestral.

———, *Estudio Taxonómico y Ecogeográfico de las Cucurbitaceae de Latinoamérica*, International Board for Plant Genetic Resources, Roma, Italia, 1991b, 3er Rep. Semestral.

———, *Estudio Taxonómico y Ecogeográfico de las Cucurbitaceae de Latinoamérica*, International Board for Plant Genetic Resources, Roma, Italia, 1992, 4o Rep. Semestral.

———, "Observaciones en el género *Sicana* (*Cucurbitaceae*)", en *Brenesia*, 35, 1992, p. 19-59.

LIRA, R., y J.L. ALVARADO, "A Palynological Study of *Sechium* (*Cucurbitaceae*) and its Allies", en *Amer. J. Bot.* (Supplement) 78, 1991, p. 233 (resumen).

LIRA, R. y F. CHIANG, "Two New Combinations in *Sechium* (*Cucurbitaceae*) for Mesoamerica and a New Species from Oaxaca, Mexico", en *Novon*, 2, 1992, p. 227-231.

LIRA, R., y J.C. SOTO, "*Sechium hintonii* (P.G. Wilson) C. Jeffrey (*Cucurbitaceae*). Rediscovery and Observations", en *FAO/IBPGR Plant Genet. Res. Newsletter*, 87, 1991, p. 5-10.

MALLICK, M.F.R., y M. MASUI, "Origin, Distribution and Taxonomy of Melons", en *Sci. Hort.*, 28, 1986, p. 251-261.

MARTÍNEZ-CROVETTO, R., "Synopsis des Cucurbitacées de l'Uruguay", en *Notul. Syst. (Paris),* 15, 1954, p. 47-55.

———, "*Cucurbitaceae*", en A.L. Cabrera, ed., *Flora de la Provincia de Buenos Aires,* 5, Buenos Aires, Colección Científica del INTA, 1965, p. 390-407.

———, "Cucurbitaceae", en A. Burkart, ed., *Flora Ilustrada de Entre Ríos (Argentina),* 6, Buenos Aires, Colección Científica del INTA, 1974, p. 63-94.

MERRICK, L.C., "Systematics and Evolution of a Domesticated Squash, *Cucurbita argyosperma*, and its Wild and Weedy Relatives", en D.M. Bates, R.W. Robinson y C. Jeffrey, eds., *Biology and Utilization of the Cucurbitaceae*, Ithaca, New York, Cornell University Press, 1990, p. 77-95.

MERRICK, L.C., y D.M. BATES, "Classification and Nomenclature of *Cucurbita argyrosperma* Huber", en *Baileya*, 23, 1989, p. 94-102.

MERRICK, L.C., y G.P. NABHAN, "Natural Hybridization of Wild *Cucurbita* Group and Domesticated *C. mixta* in Southern Sonora, Mexico", en *Cucurbit Genetics Coop. Rep.*, 7, 1984, p. 73-75.

MILLÁN, R., "Variaciones del zapallito amargo *Cucurbita andreana* y el origen de *Cucurbita maxima*", en *Revista Argentina de Agronomía*, 12, 1945, p. 86-93.

MORALES-ALISTÚN, J., "Morfología de *Sechium tacaco* (Pitt.) C. Jeffrey, *Cucurbitaceae*", tesis de Maestría en Ciencias, Universidad de Costa Rica, 1991.

NABHAN, G.P., "Evidence of Gene Flow Between Cultivated *Cucurbita mixta* and a Field Edge Population of Wild *Cucurbita* at Onavas, Sonora", en *Cucurbit Genet. Coop. Rep.*, 7, 1984, p. 76.

NABHAN, G., y J. Thompson, *Wild Cucurbita in Arid America: Ethnic Uses, Chemistry and Geography: An Annotated Bibliography*, Tucson, Native Seeds/SEARCH, 1985.

NEE, M., "The Domestication of *Cucurbita*", en *Economic Botany*, 44, 1990, p. 56-68.

NEWSTROM, L.E., "Collection of Chayote and its Wild Relatives", en *FAO/IBPGR Plant Genet. Res. Newsletter*, 64, 1985, p. 14-20.

———, "Studies in the Origin and Evolution of Chayote, *Sechium edule* (Jacq.) Sw. (*Cucurbitaceae*)", Tesis Ph.D., Berkeley, University of California, 1986.

———, "Origin and Evolution of Chayote, *Sechium edule*", en D.M. Bates, R.W. Robinson y C. Jeffrey, eds., *Biology and Utilization of the Cucurbitaceae*, Ithaca, New York, Cornell University Press, 1990, p. 141-149.

———, "Evidence for the Origin of Chayote *Sechium edule* (Cucurbitaceae)", en *Economic Botany*, 45, 1991, p. 410-428.

OKOLI, B.E., "Wild and Cultivated Cucurbits in Nigeria", en *Economic Botany*, 38, 1984, p. 350-357.

PARIS, H.S., "A Proposed Classification for *Cucurbita pepo*", en *Phytologia*, 61, 1986, p. 133-138.

———, "Historical Records, Origins, and Development of the Edible Cultivar Groups of *Cucurbita pepo* (Cucurbitaceae)", en *Economic Botany*, 43, 1989, p. 423-443.

PITTIER, H., "New and Noteworthy Plants from Colombia and Central America", en *Contr. U. S. Nat. Herb.*, 13, 1910, p. 93-132.

PORTERFIELD, W.M., "Luffas as They Are Used by the Chinese", en *Journal of the New York Botanical Garden*, 44, 1943, p. 134-138.

———, "The Principal Chinese Vegetable Foods and Food Plants of Chinatown Markets", en *Economic Botany*, 5, 1951, p. 337.

PROVVIDENTI, R., "Sources of Resistance to Viruses in Cucumber, Melon, Squash and Watermelon", en C.E. Thomas, ed., *Proceedings of Cucurbitaceae 89: Evaluation and Enhancement of Cucurbit Germplasm*, Charleston, South Carolina, USDA Agricultural Research Service, U.S. Vegetable Laboratory, 1989, p. 29-36.

RHODES, A.M., W.P. BEMIS, T.W. WHITAKER y S.G. CARMER, "A Numerical Taxonomic Study of *Cucurbita*", en *Brittonia*, 20, 1968, p. 251-266.

RODRÍGUEZ, I., y R. LIRA, "Diversidad, biología reproductiva y relaciones de *Cucurbita fraterna* L.H. Bailey, con especies cultivadas del género", en *Resúmenes del Simposio Etnobotánica*, 92, Córdoba, España, Jardines Botánicos de Córdoba, 1992, p. 347.

SAHAGÚN, Fray Bernardino de, *Historia general de las cosas de la Nueva España*, v. 1, A.M. Garibay, ed., México, Porrúa, 1956.

WALTERS, T., "Historical Overview on Domesticated Plants in China With Special Emphasis on the *Cucurbitaceae*", en *Economic Botany*, 43, 1989, p. 279-313.

WALTERS, T.W., y D. DECKER-WALTERS, "Balsampear (*Momordica charantia* Cucurbitaceae)", en *Economic Botany*, 42, 1988, p. 286-288.

WHITAKER, T.W., "The Origin of the Cultivated *Cucurbita*", en *American Naturalist*, 90, 1956, p. 171-176.

———, "An Interspecific Cross in *Cucurbita* (*C. lundelliana* Bailey x *C. moschata* Duch.)", en *Madroño*, 15, 1959, p. 413.

———, "Ecological Aspects of the Cultivated *Cucurbita*", en *Hort. Science*, 3, 1968, p. 911.

———, "Archaeological Cucurbits", en *Economic Botany*, 35, 1981, p. 460-466.

———, "Cucurbits in Andean Prehistory", en *American Anthropology*, 48, 1983, p. 576-585.

———, "Cucurbits of Potential Economic Importance", en D.M. Bates, R.W. Robinson y C. Jeffrey, eds., *Biology and Utilization of the Cucurbitaceae*, Ithaca, New York, Cornell University Press, 1990, p. 318-324.

WHITAKER, T.W., y G.F. CARTER, "Critical Notes on the Origin and Domestication of the Cultivated Species of *Cucurbita*", en *American Journal of Botany*, 33, 1946 p. 101.

WHITAKER, T.W., y W.P. BEMIS, "Evolution in the Genus *Cucurbita*", en *Evolution*, 18, 1964, p. 553-559.

———, "Origin and Evolution of the Cultivated *Cucurbita*", en *Bulletin of the Torrey Botanical Club*, 4, 1975, p. 52-81.

WILLIAMS, J.T., y N.G. Ng, "Variation within *Momordica charantia* L., the Bitter Gourd (*Cucurbitaceae*)", en *Ann. Bogor.*, 6, 1976, p. 111-123.

WUNDERLIN, R.P., "Cucurbitaceae", en R.E. Woodson Jr. y R.W. Schery, eds., *Flora of Panamá. Part IX*, Ann. Missouri Botanical Garden, 65, 1978, p. 285-368.

ZEVEN, A.C., y J.M. De WET, *Dictionary of Cultivated Plants and Their Centers of Diversity*, Wagenengen, Netherlands, Centre for Agric. Pub., Documentation, 1982.

ZEVEN, A.C., y W.A. BRANDENBURG, "Use of Paintings from the 16th to 19th Centuries to Study the History of Domesticated Plants", en *Economic Botany*, 40, 1986, p. 397-408.

EL DULCE INTRUSO: EL AZÚCAR EN EL NUEVO MUNDO

SIDNEY W. MINTZ
Department of Anthropology
Johns Hopkins University

La historia mundial de los alimentos cambió con el descubrimiento y la conquista de América. Los efectos de esta transformación se dejaron sentir, con el tiempo, en cientos de pueblos culturalmente diferentes, dispersos en vastas zonas del mundo; por ejemplo, cuando los pimientos picantes (*Capsicum* spp.) llegaron a los pueblos de la India y de China, la *yuca* (*Manihot esculenta*) a los de África y el maíz (*Zea mays*) y las papas (*Solanum tuberosum*) a los de Europa. En el curso de la conquista, y a lo largo del tiempo, cientos de plantas y animales nuevos, muchos de ellos alimenticios, comenzaron a fluir por los nacientes circuitos del comercio mundial, y sobre todo por aquellos que iban a dar a los centros de consumo europeos.

Los sistemas sociales y económicos propios de las regiones conquistadas fueron destruidos o modificados radicalmente por ésta, muchas veces con graves consecuencias para la perduración de las dietas tradicionales. Esto ocurrió de manera más dramática en América, pero habría de suceder también, bastante pronto, en buena parte de Asia y África, a medida que crecía el poder europeo y se intensificaba la penetración de Europa en esos antiguos sistemas sociales. Al mismo tiempo, las dietas de los mismos europeos se iban transformando notablemente.

Esto no quiere decir, de ninguna manera, que los acontecimientos que formaron parte del descubrimiento y la conquista del Nuevo Mundo careciesen de precedente en la historia humana. Los seres humanos habían estado descubriendo y adoptando alimentos, unos de otros, desde que se volvieron humanos. De todos los animales, es de la humanidad de la que se puede decir más convincentemente que no tiene una dieta "natural". Todos reconocen la peculiar propensión humana a comerse casi todo lo que está vivo, y algunas cosas que no lo están, incluyendo bastantes que son dañinas y unas cuantas, incluso, que son tóxicas. Se sabe asimismo que los diferentes grupos culturales tienen cocinas diferentes, así como tienen diferentes lenguajes, diferentes maneras de reconocer el parentesco, diferentes costumbres funerarias. Tal como ocurre con todo lo demás, el animal que cocina "naturaliza" también los sabores y

las costumbres alimentarias, y luego trata esos sabores y costumbres como algo natural, es decir, como algo estructuralmente determinado. Y si conocemos este truco que nos hacemos a nosotros mismos, sabemos también que nuestras "naturalezas" humanas se muestran así tan variadas como las culturas en cuyo ámbito fueron creadas.

Pero la confrontación entre cientos de pueblos indígenas del Nuevo Mundo y los representantes de una veintena de sociedades europeas, que abarcó siglos y continentes, superó, por su escala y por la profundidad de sus efectos, todos los cambios similares que habían ocurrido antes. Sumada al impacto de los nuevos alimentos en las tierras europeas, resultó ser una transformación de estremecedora magnitud. Antes del descubrimiento y la conquista, la idea de que los alimentos básicos podían viajar cientos o aun miles de kilómetros para llegar hasta sus consumidores era algo casi inimaginable. Por supuesto, los productos suntuarios para las personas privilegiadas recorrían grandes distancias desde hacía milenios; es posible que esto ocurriese desde el neolítico, y se hizo visible en el posneolítico. En épocas más recientes —"clásicas"— el hielo de los Alpes refrescaba las bebidas de los emperadores romanos, mientras que el pescado fresco era llevado por corredores desde la costa del Pacífico hasta el Cuzco, para deleitar el paladar de los "orejones". Los productos suntuarios, incluyendo alimentos y otros objetos deseables para los poderosos, se transportaban a grandes distancias desde los periodos tempranos de la civilización. Sin embargo, antes de la era de las exploraciones europeas, los alimentos básicos de las grandes poblaciones solían producirse a unas docenas de kilómetros de su lugar de consumo. Si bien Roma importaba trigo egipcio para complementar su propia producción, y existen algunos otros ejemplos similares en el mundo antiguo, esta situación es poco frecuente en la historia humana.

Pero después del descubrimiento y la conquista, semillas, plantas, frutas y flores —por no mencionar los animales vivos— comenzaron a recorrer el mundo. Los mangos fueron de la India a América, el arruruz de América a la India; la toronja se convirtió en símbolo europeo de bienvenida; los pimientos picantes fueron llevados a África, India y China, y los pimientos dulces recorrieron toda Europa, desde España hasta Turquía; el guajolote, el pato y el cuyo (todos con nombres erróneos)* fueron de América a Europa; el árbol del pan, llevado por el perseverante capitán Blight, llegó a Jamaica; el cacahuate fue a dar a África, y luego a China. Una vez que se ponen en movimiento un intercambio y una circulación tan asombrosos no se detienen; de hecho, muchos de los cambios resultantes acarrean, a su vez, cambios aun mayores.

En algunos casos los productos alimenticios que comenzaron sus recorridos como rarezas o productos suntuarios se volvieron pronto prosaicos y de todos los días. En otros, los alimentos comunes siguieron siendo comunes, pero los consumían grandes poblaciones nuevas, que aprendieron a apreciarlos. Un ejemplo bien conocido es la creciente importancia que tuvieron en Europa las papas y el maíz a partir

* En inglés se llaman, respectivamente, "turkey", "pato moschata" y "cerdo de Guinea" [nota del traductor].

del siglo XVI. Ambos se convirtieron en alimentos importantes y resultó que ambos se podían producir en Europa.

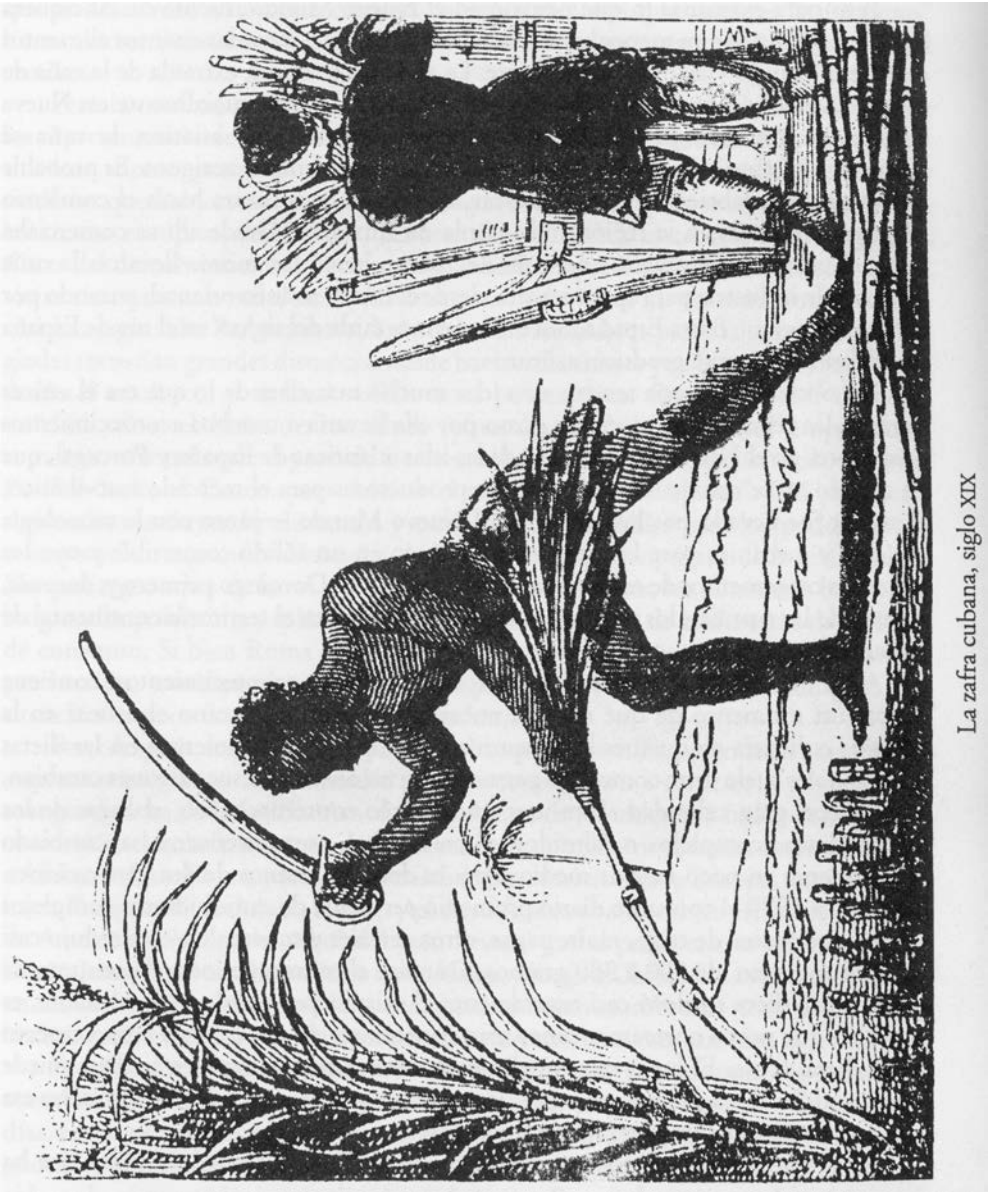
Pero para examinar lo que ocurrió en el Nuevo Mundo, fuente de tal riqueza botánica (y, aunque en menor escala, faunística), hay que recordar cuántos alimentos del Viejo Mundo viajaron hacia el oeste. La sacarosa o azúcar, extraída de la caña de azúcar (*Saccharum* spp.) es un buen ejemplo. Domesticada inicialmente en Nueva Guinea, y conocida ya durante milenios en el continente asiático, la caña se cultivaba en la India (y posiblemente en China) desde tiempos antiguos. Es probable que la primera fabricación de un azúcar no líquido se realizara hacia el comienzo de la era cristiana, en la región indo-irania de Kuzestán. Desde allí se comerciaba hacia el oeste con productos de caña de azúcar; luego los moros llevaron la caña misma, y la industria para aprovecharla, desde el Mediterráneo oriental, pasando por el África magrebí, hasta España. Sin duda no más tarde del siglo X en el sur de España se cultivaba caña y se producía azúcar.

No obstante, Europa tendría una idea mucho más clara de lo que era el azúcar durante las cruzadas; su creciente gusto por ella llevaría a muchos acontecimientos posteriores en el Nuevo Mundo. Desde las islas atlánticas de España y Portugal, que en el siglo XV se convirtieron en grandes productoras para el mercado luso-ibérico, el azúcar fue llevado por los españoles al Nuevo Mundo —junto con la tecnología agrícola y mecánica para la conversión del jugo en un sólido comestible y con los primeros cargamentos de esclavos africanos— a Santo Domingo primero y, después, al resto de las Antillas; los portugueses la introdujeron en el territorio continental de Sudamérica.

A fin de comprender mejor la importancia de estos acontecimientos, conviene pensar un momento de qué manera encajaba un producto como el azúcar en la práctica culinaria de quienes lo consumían. El lugar de los alimentos en las dietas tradicionales suele verse como algo permanente; no obstante, esos patrones cambian, a veces con gran celeridad. Para usar un ejemplo contemporáneo, el lugar de los carbohidratos complejos o "almidones" en la dieta norteamericana ha cambiado radicalmente en poco más de medio siglo, es decir, en menos de dos generaciones. De 1910 a 1970 el consumo diario promedio *per capita* de carbohidratos complejos —pan, productos de trigo, maíz, papas, otros cereales y tubérculos— se redujo casi un 25 por ciento, de 500 a 380 gramos. Durante el mismo periodo el consumo de grasas en la dieta se elevó casi exactamente el mismo porcentaje.[1] No obstante, es probable que pocos norteamericanos sean conscientes de este cambio como aspecto de su dieta diaria. El lugar que un alimento determinado ocupa en la dieta puede verse modificado radicalmente con el tiempo, sin que llegue a advertirse mucho esa transformación mientras se está produciendo.

Estos asuntos tienen que ver con la historia del azúcar por lo mucho que ha

[1] L. Page y B. Friend, "Levels of Use of Sugars in the United States", en H. Sipple y K. McNutt, comps., *Sugars in Nutrition*, New York, Academic Press, 1974.



La zafra cubana, siglo XIX

cambiado el papel mundial de ésta. El uso de azúcar en Europa antes del siglo XVI (y, de hecho, aunque en menor medida, hasta el XX), era primordialmente el de medicina y condimento, tan elevado era su precio y tan pequeñas las cantidades en que solía consumírselo.[2] En la segunda mitad del siglo XVII el azúcar comenzó a utilizarse cada vez más como endulzante de bebidas calientes, sobre todo de las bebidas nuevas: café, té y chocolate, pero también de bebidas alcohólicas, en especial del vino (el hipocrás) y del hidromiel, hecho a base de miel. Pronto el azúcar rebasó a la miel en consumo *per capita*; posteriormente su precio fue menor que el de ésta, y la reemplazó como ingrediente para la cocina y la repostería. Las bebidas alcohólicas elaboradas a base de miel —onfacomel, hidromiel, enomiel, rodomel y demás— cayeron en desuso;[3] mientras tanto el ron, destilado de melaza proveniente de las Antillas Británicas, se convirtió en la bebida oficial de la marina inglesa.

En síntesis, en doscientos años el azúcar pasó de ser un costoso artículo suntuario de los ricos y poderosos a convertirse en un hábito cotidiano —incluso en una necesidad— de los trabajadores pobres. Como tal, contribuyó con porcentajes cada vez más elevados a la ingesta calórica total de las poblaciones europeas, y de *endulzante* se transformó en *alimento*. Nos brinda así un excelente ejemplo del papel cambiante de un alimento en las dietas. Estos cambios son un aspecto significativo de la forma en que evolucionaron los diferentes alimentos en el mundo poscolombino.

A partir del neolítico las dietas de los pueblos agrícolas parecen haberse conformado en torno a una tríada de categorías de alimentos, para configurar un patrón más o menos estable.[4] En este patrón el alimento nuclear es un cereal o un rizoma, como trigo, arroz, papas o maíz. Lo acompaña una leguminosa, como el frijol, los garbanzos o los cacahuates, que proporciona proteínas vegetales y calorías adicionales. Estos dos elementos básicos se combinan con un conjunto periférico de alimentos saborizantes o "condimentos", que varían mucho de región en región: los tomates y los chiles en Mesoamérica, la soya y el jengibre en Asia, etcétera. Tras estabilizarse regionalmente, esta tríada, que llamo "patrón núcleo-margen-leguminosa" (o PNML), puede mostrarse muy conservadora, tal como lo sugieren las persistencias y profundas diferencias entre las regiones consumidoras de arroz, de maíz y de trigo.

Pero los cinco siglos transcurridos desde la conquista han sido signados por la erosión gradual de este patrón en buena parte de Europa y en algunas de sus antiguas colonias (por ejemplo Estados Unidos, Argentina y Australia), donde otros alimentos, no ya los carbohidratos complejos, han reducido de manera significativa la importancia del almidón nuclear en la dieta. Durante esos mismos cinco siglos

[2] S. Mintz, *Sweetness and Power*, New York, Viking-Penguin, 1985.

[3] S. Mintz, "The Conquest of Honey by Sucrose: A Psychotechnical Achievement", en G. Hagelberg, comp., *Sugar: Essays to Mark the 125th Anniversary of F. O. Licht*, Ratzeburg, s. e., 1989, p. 11-18.

[4] S. Mintz, "Food and Culture: an Anthropological View", en P. M. Hirschoff y N. G. Kotler, comps., *Completing the Food Chain*, Washington, Smithsonian Institution Press, 1989, p. 114-121. Véanse también los trabajos de Schlettwein-Gsell, Murcott y Mintz en M. Schaffner, comp., *Brot, Brei und was dazugehört*, Zurich, Chronos, 1992.

el lugar del azúcar en la dieta occidental ha aumentado, en general, en forma importante; por lo tanto, hasta un breve análisis de la historia del azúcar en el Nuevo Mundo tiene que tomar en cuenta esos cambios.

Durante casi un siglo después de la instalación de las plantaciones azucareras portuguesas en territorio sudamericano, el mercado europeo estuvo dominado, en buena medida, por sus agentes. Pero a mediados del siglo XVII el surgimiento de los sistemas de plantación noreuropeos en las Antillas se enfrentó a los productores luso-ibéricos; las colonias de Inglaterra, Francia y Holanda entraron en lo que Eric Williams llamó la carrera de relevos de la producción azucarera.[5] Desde 1650 hasta finales del siglo XVIII los noreuropeos, junto con las empresas plantadoras danesas en las islas Vírgenes, produjeron azúcar para ellos mismos, para sus colonias y para los consumidores de todos los países del mundo que no tenían colonias. A finales del siglo XVIII Cuba (y, en menor escala, Puerto Rico), motivados en parte por la destrucción de la industria azucarera de Santo Domingo durante la revolución haitiana, ampliaron su producción de azúcar para el mercado europeo. Pero después de 1830 Europa comenzó a producir azúcar de remolacha. A partir de entonces el mercado azucarero mundial se volvió muchísimo más compejo, a medida que se expandía la producción de remolacha y que la abolición de la esclavitud en el Nuevo Mundo (el último país que la decretó fue Brasil, en 1888) estimulaba el cultivo de caña en áreas nuevas (como la isla Mauricio) y la expandía en las ya productoras (como Java).

La historia de la producción de azúcar en el Nuevo Mundo debe verse, entonces, en términos de diferentes etapas, a medida que los arreglos mercantilistas y nacionales eran reemplazados por la aparición de un mercado mundial, y que la demanda local se volvía residual. Sería absurdo tratar de analizar en este artículo esos mercados que se intersecaban. La producción de caña de azúcar británica en las Antillas, por ejemplo, se elevó marcadamente al principio y permitió que los ingleses se apoderaran de los mercados europeos; pero el consumo británico aumentó con tal rapidez a lo largo de un siglo, que casi toda la producción de las Antillas Británicas se mandaba a la misma Gran Bretaña, y ya allí no se la enviaba a ningún otro lado. Posteriormente, y a fin de librarse del mercado de ventas garantizadas que había concedido a sus plantadores antillanos, Gran Bretaña habría de presionar para poner fin a dichas obligaciones mercantilistas, con objeto de que los consumidores ingleses pudiesen tener acceso directo al azúcar a los precios prevalecientes en el mercado mundial. Éstos son sólo dos de muchos ejemplos que permiten entrever la forma en que los mercados locales y mundiales se han traslapado en la historia del azúcar.

En América precolombina, no se conocía el azúcar. Pero en ciertas regiones, las abejas de la familia Meliponidae, silvestres y sin aguijón, producían una miel famosa, muy apreciada por los pueblos indígenas.[6] La difusión de la caña de azúcar a partir

[5] Eric Williams, *Capitalism and Slavery*, Chapel Hill, University of North Carolina Press, 1944.

[6] Mieles que hizo famosas el antropólogo francés Claude Lévi-Strauss, en un poético pasaje de su libro *From*

de 1492 fue relativamente rápida tanto en Sur como en Centroamérica, y más rápida aún en el Caribe. El azúcar moreno (conocido como moscabado, panela, *rapadou*, etcétera) llegó a ser, hacia mediados del siglo XVIII,[7] un endulzante común de las bebidas y el principal ingrediente para hacer dulces en Centro y Sudamérica y en el Caribe, y sigue siendo el endulzante tradicional preferido por poblaciones importantes, aunque menguantes (al menos porcentualmente) en todo el hemisferio sur.[8]

La producción para los mercados locales de consumo del Nuevo Mundo, que caracterizó antes la producción azucarera de México y Colombia, por ejemplo, se transformó con el tiempo en parte de la producción para el mercado mundial, pero sólo en una escala limitada.[9] En el siglo XX se crearon, en buena parte de la región, modernos ingenios azucareros, con lo que en Latinoamérica se volvió habitual que las ciudades y las clases medias consumiesen azúcar blanco, y las áreas rurales y las clases trabajadoras utilizasen azúcar moreno y poco refinado. Con el transcurso del tiempo, en el Nuevo Mundo el azúcar moreno perdió importancia frente al blanco, cosa que no ocurrió al mismo grado en la India, por ejemplo, o en China.

La caña de azúcar se ha visto favorecida, en su competencia con otros cultivos, sobre todo en las tierras agrícolas pobres, no sólo por el peculiar atractivo de su sabor dulce, sino también por su notable rendimiento de calorías por unidad de superficie. Aunque las comparaciones con las cosechas de zonas templadas no son totalmente válidas, señalemos que para producir los ocho millones de calorías que puede rendir un acre de azúcar se necesitarían cuatro acres de papas o de nueve a doce de trigo. Esta impresionante desproporción se agudiza, probablemente, si se incorpora a la ecuación el tiempo de la mano de obra. En consecuencia, el azúcar se convierte en un alimento políticamente importante; es probable que a sociedades como las de México o Cuba les resultase difícil reemplazar con otros alimentos las calorías que sus ciudadanos consumen en azúcar. Alrededor del ocho por ciento de las calorías que se consumen a nivel mundial provienen del azúcar (de caña y de remolacha, juntas).[10] En vista del consumo relativamente bajo en la India, en China y en África, resulta fácil imaginar la importancia del azúcar en el resto del globo.

En los países desarrollados como Estados Unidos el azúcar es importante tam-

Honey to Ashes (1952); mieles —dice— que "tienen una riqueza y una sutileza que resulta difícil describir a quienes nunca las han probado, y que pueden llegar a parecer de un sabor casi insoportablemente exquisito. Un deleite más intenso que el que suelen proporcionar el gusto o el olfato atraviesa las barreras de la sensibilidad y obnubila sus registros, hasta el punto de que quien come esa miel se pregunta si está saboreando una golosina o ardiendo en el fuego del amor". Claude Lévi-Strauss, *From Honey to Ashes*, Chicago, University of Chicago Press, 1952, p. 52.

[7] Pero no en Norteamérica. Aunque la melaza importada del Caribe era una fuente vital de alcohol, y pese a que también se la utilizaba como endulzante, el jarabe de arce y, posteriormente, el de sorgo, competían con la caña de azúcar, por lo menos hasta la guerra de secesión.

[8] Véase, por ejemplo, M. Wismantel, *Food, Gender and Poverty in the Ecuadorian Andes*, Philadelphia, University of Pennsylvania Press, 1988, p. 109.

[9] J. H. Galloway, *The Sugar Cane Industry*, Cambridge, Cambridge University Press, 1989, p. 182 y s.

[10] G. Hagelberg, "Sugar in the Caribbean: Turning Sunshine into Money", en S. Mintz y S. Price, comps., *Caribbean Contours*, Baltimore, Johns Hopkins University Press, 1985, p. 87.

bién por otras razones. Ingrediente casi óptimo de los alimentos preparados y de las llamadas "comidas rápidas", el azúcar se utiliza en confitería, en la fabricación de refrescos, en la preparación de salsa catsup, pepinillos dulces y mostaza, en el proceso de envasado de la sal, en la mantequilla de cacahuate y los encurtidos, en los aderezos para ensaladas y, desde luego, en la elaboración de dulces y productos de repostería. En la actualidad su consumo se ha reducido sólo porque se ha elevado el de endulzantes hechos de maíz, que ahora resultan más baratos en el ámbito tarifario de Estados Unidos.

Durante largo tiempo el azúcar ha sido, y sigue siendo, un alimento sujeto a una controversia considerable. Su importancia nunca hubiese podido ser imaginada por esos colonos españoles que iniciaron su producción en el Nuevo Mundo, hace casi cinco siglos. Pero las continuidades de su historia en este hemisferio son tan importantes como las características inesperadas de esa misma historia. Siempre campo de batalla de diferentes intereses económicos, siempre producida por mano de obra coaccionada o maltratada, el azúcar ha sintetizado, desde hace mucho, el peor aspecto de la historia del Nuevo Mundo. *Pero es dulce.* Su importancia simbólica —tal como la revelan nuestras canciones de amor, nuestro folklore, nuestros sobrenombres, nuestros regalos de cumpleaños, nuestros obsequios a las personas enfermas y nuestras festividades— no ha declinado jamás.

BIBLIOGRAFÍA

GALLOWAY, J.H., *The Sugar Cane Industry: An Historical Geography from its Origins to 1914*, Cambridge, Cambridge University Press, 1989.

HAGELBERG, G.B., "Sugar in the Caribbean: Turning Sunshine into Money", en S. Mintz, y S. Price, eds., *Caribbean Contours*, Baltimore, Johns Hopkins University Press, 1985, p. 85-126.

LÉVI-STRAUSS, C., *From Honey to Ashes*, Chicago, University of Chicago Press, 1952.

MINTZ, Sidney W., *Sweetness and Power*, New York, Viking-Penguin, 1985.

————, "The Conquest of Honey by Sucrose: A Psychotechnical Achievement", en G. Hagelberg, ed., *Sugar: Essays to Mark the 125th Anniversary of F. O. Licht,* Ratzeburg, 1989, p. 11-18.

————, "Food and Culture: An Anthropological View", en P.M. Hirschoff and N.G. Kotler, eds., *Completing the Food Chain*, Washington, Smithsonian Institution Press, 1989, p. 114-121.

PAGE, L., y B. FRIEND., "Levels of Use of Sugars in the United States", en H. Sipple y K. McNutt, eds., *Sugars in Nutrition*, New York, Academic Press, 1974.

SCHAFFNER, M., ed., *Brot, Brei und was dazugehört*, Zürich, Chronos, 1992.

WILLIAMS, E., *Capitalism and Slavery*, Chapel Hill, University of North Carolina Press, 1944.

WISMANTEL, Mary, *Food, Gender and Poverty in the Ecuadorian Andes*, Philadelphia, University of Pennsylvania Press, 1988.

INSTITUTO
DE INVESTIGACIONES
HISTÓRICAS

AVES VAN, AVES VIENEN: EL GUAJOLOTE, LA GALLINA Y EL PATO

DORIS HEYDEN
ANA MARÍA L. VELASCO
DEAS-INAH

La avifauna de México es de las más ricas en el mundo; si bien algunos volátiles, en su mayoría acuáticos o asociados a este medio, son visitantes temporales, hay otras aves que tienen hábitos sedentarios y hasta terrestres; las hay en todos los climas y alturas del país y entre ellas está la única ave domesticada en Mesoamérica.

Cuando los europeos llegaron a lo que se iba a llamar la Nueva España, hace casi cinco siglos, encontraron algunas aves desconocidas para ellos como el guajolote que pensaron era un pariente del pavo real de Asia, por eso lo llamaron pavo y a la hembra la llamaron "gallina de la tierra". Encontraron también anátidos y otras aves, algunas conocidas por los europeos, pero otras diferentes. Muchas de estas aves no sólo formaban parte de la dieta mesoamericana, sino que tuvieron un lugar importante en la mitología y simbolismo de los mexicas, de los mayas y de otros grupos.

El valor nutricional de la carne y los huevos de las aves es muy completo, ya que al igual que otros productos de origen animal contiene los aminoácidos necesarios de una dieta normal; sin embargo, la cantidad varía ya que depende de los ingredientes con los que se han alimentado. En el México antiguo se acostumbraba darles maíz, amaranto y otras semillas, a las aves domesticadas como el guajolote o semidomesticadas como las codornices, algunos patos y aves canoras. Todas las gallináceas comen además pequeños reptiles, insectos, moluscos y batracios.[1] En el norte del continente americano la dieta del pavo silvestre consistía de bellotas, piñones, diferentes variedades de nueces y otras semillas.[2]

[1] Schorger, 1966, p. 201.

[2] El digerir estas nueces, bellotas y otras semillas para algunas aves no es ningún problema pues poseen en la molleja un poderoso aparato que es capaz de triturar objetos muy duros. Schorger (95) cuenta cómo en un experimento que se efectuó en 1863 se vio que las nueces pueden ser pulverizadas en la molleja en veinte minutos; dos siglos antes, en 1681, en Italia se vio que los pavos comían piedritas para facilitar la digestión; se les dio entonces de comer bolitas de vidrio, pedazos de madera y hasta cubos de plomo. Al día siguiente los objetos de vidrio estaban hechos polvo, la madera muy gastada y los cubos de plomo aplastados.

En el caso de las aves lacustres, su alimentación depende también de los diferentes hábitos que cada familia y especie haya desarrollado; están las que comen granos, como los anátidos de la cuenca de México que no sólo se mantenían con los de origen silvestre sino que acostumbraban comer el maíz de las milpas. Otras aves preferían los tules, lentejas de agua, algas y otras plantas que abundaban en las antiguas lagunas. Había, por supuesto, las ictiófogas e insectívoras que se alimentaban también de fauna lacustre. Entre estas aves había algunas que acumulaban abundante grasa como combustible para su retorno al norte, a diferencia de las que no migraban; el sabor de su carne también dependía de estas costumbres alimenticias.

Por eso es difícil calcular cuál es exactamente la dieta de las aves (a no ser que se realice bajo un estricto control en un laboratorio). A nivel comparativo en un libro de cocina[3] se menciona que una porción de pavo contiene de 15 a 18 gramos de proteína, mientras que un huevo tiene 6 gramos, una taza de frijol de soya 60 gramos, 1 litro de leche 50 gramos; como puede apreciarse el nivel nutricional del pavo no es demasiado alto.

El pavo y el pollo

El guajolote fue de las aves americanas que tempranamente, después de la conquista, llegó al Viejo Mundo, en donde se hizo muy popular. Lo curioso es que luego el pavo dio la vuelta y regresó a su lugar de origen, pero bajo otro nombre, *turkey*, porque entonces se pensaba que su país original había sido Turquía. Después de su dispersión por toda Europa, los ingleses lo llevaron a la costa oriental de lo que hoy son los Estados Unidos de América; ésta fue una reintroducción, porque los pavos del suroeste habían encontrado su camino hacia el norte desde mucho tiempo atrás.

A este galliforme, el más grande originario de América y mejor conocido como pavo o guajolote, al que hoy se encuentra como el platillo preferido en diferentes partes del mundo se le llamaba *huexolotl* en el México antiguo. Como muchas palabras en náhuatl u otras lenguas americanas, con el tiempo se convirtió en guajolote. En las fuentes históricas se le nombra además "*totolin*", "pavo de las Indias", "gallo/gallina de la tierra", "gallo de papada" o "*xiuhcozcatl*", "joya de turquesa", entre otros.

El guajolote domesticado en el México antiguo es el antepasado del pavo comestible de hoy, el *Meleagris gallopavo*; el pavo ocelado, *Meleagris ocellata*, en cambio, es silvestre todavía y se encuentra en la zona maya; se distingue por su cuello desnudo azulado y por su plumaje, más esplendoroso y vistoso, parecido al del pavo real, inclusive posee plumas que ostentan el ojo verdiazul brillante, característico de este faisánido. Este pavo sólo en casos raros ha podido ser domesticado, y por ser muy sabrosa su carne está extinguiéndose debido al exceso de caza.

[3] Davis, 1970, p. 40.

Un castellano sube a un alto cuexcomate para guardar las mazorcas de maíz ofrecidas a Hernán Cortés por los tlaxcaltecas, *Lienzo de Tlaxcala*, lám. 28

Antiguamente el ancestro del pavo fue un ave delgada, veloz e inteligente. Todavía hoy el guajolote silvestre está más alerta al peligro y es más rápido al reaccionar que otras aves.[4] ¡Qué diferencia con el pavo de dos pechugas de hoy, criado exclusivamente para la mesa! El exceso de comida que recibe y la falta de ejercicio lo han hecho lento, hasta tonto. A veces ni siquiera sabe entrar a su casa cuando llueve.

Huesos de los ancestros de estos pavos de hace unos 7 000 años han aparecido en cuevas en el Valle de Tehuacán.[5] Desde hace 2 000 años el guajolote ha sido domesticado, formó parte de la dieta regular mesoamericana y se comía preparado de muchas maneras. Al llegar los europeos a América se encontraron con una salsa para el pavo que, con el agregado de los nuevos ingredientes provenientes del viejo continente se convirtió en lo que hoy es el mole. Sin embargo, en muchas partes de México se come simplemente hervido o asado. De cualquier manera es delicioso.

Las fuentes históricas

Cuando Francisco Hernández, el médico de Felipe II de España, vino a México, uno de sus propósitos era hacer un estudio de los recursos naturales de la Nueva España; en su obra describe al guajolote:

> DEL HUEXOLOTL. Es el gallo de las Indias, que algunos llaman gallipavo y conocen todos. Hay otros silvestres, de doble tamaño que los domésticos, de alimento más duro y menos grato pero semejantes en lo demás... Las hembras de esta ave, llamadas *cihuatotolin*, son menos apreciadas que los machos aunque de alimento muy agradable y saludable, inferior sin embargo al que proporcionan las gallinas de nuestra tierra, a causa de cierta excesiva humedad y gordura...[6]

Fray Bernardino de Sahagún en el siglo XVI dijo del guajolote:

> Las gallinas de esta tierra y los gallos se llaman *totollin*. Son aves domésticas y conocidas, tienen la cola redonda, tienen las plumas en las alas, aunque no vuelan; son de buen comer, la mejor carne de todas las aves; comen maíz mojado cuando pequeñas, y también bledos cocidos y molidos y otras hierbas; ponen huevos y sacan pollos. Son de diversos colores, unos blancos, otros rojos, otros negros y otros pardos. Los machos se llaman *huexolotl* y tienen gran papada y gran pechuga, tienen gran pescuezo, tienen unos corales colorados, la cabeza tienen azul, en especial cuando se enojan, tienen un pico de carne que les cuelga sobre el pico; bufa, hínchase o enrízase. Los que quieren mal a otros danlos a comer, o a beber, aquel pico de carne blandujo que tienen sobre el pico, para que no pueda armar el miembro gentil.

[4] Nabhan, 1989, p. 162.
[5] *Ibid.*, p. 164.
[6] Hernández, 1959, p. 333-334. *Cihuatotolin*, la guajolota, quiere decir: *cihuatl*, mujer, *totolin*, nombre genérico para ave, aunque a veces se aplica al guajolote. Por lo que se traduciría "pájaro hembra, o guajolote hembra".

> La gallina hembra es menor que el gallo, es bajuela, tiene corales en la cabeza y en la garganta.[a] Tómase del gallo, pone huevos, échase sobre ellos y saca sus pollos. Es muy sabrosa su carne, y gorda, es corpulenta…[7]
> Hay gallinas monteses y gallos; son como las gallinas y gallos domésticos de esta tierra, así en el tamaño, como en la pluma, como en todo lo demás; son de muy buen comer; andan en los montes.[8]

Mientras para Hernández la carne de la guajolota hembra tiene demasiada gordura, para Sahagún su carne gorda es la que resulta sabrosa.

En las *Relaciones Geográficas* de 1577 se encuentra información interesante sobre el pavo, la gallina, el pato y otras aves lacustres. Para citar nada más dos diócesis de estas fuentes, la de Antequera (Oaxaca) y la de Tlaxcala (que en ese entonces incluía Puebla y Veracruz): en la *Relación* de Acatlán[9] dice que para ese tiempo, medio siglo después de la Conquista, "crían gallinas y gallos de la tierra, y gallinas de Castilla, en cantidad" y que en el monte "hay gallinas y gallos de los de la tierra, que andan monteses, muy mayores que los domésticos". Esta cita muestra que estos géneros de aves, de ambos lados del mar, recién efectuada la Conquista vivían juntas, las últimas se adaptaron rápidamente al nuevo continente. Hay que aclarar, sin embargo, que la gallina de Castilla fue la verdadera gallina (o gallo) que conocemos hoy del género *Gallus*, mientras que "la gallina y gallo de la tierra" es el guajolote que es del género *Meleagrididae*, el cual se encontraba en estado salvaje en gran parte de América, pero también, como ya se dijo, en Mesoamérica fue domesticado. La especie de la zona maya del sur de México, Belice y Guatemala, el *M. ocellata* raras veces llegó a formar parte de las aves que se criaban.

Siguiendo con las *Relaciones Geográficas de Tlaxcala*, vemos en la de Cholula[10] que en esa región "comen… muchos gallos de la tierra que, en Castilla, llaman gallipavo y ellos, *huexólotl* "; en las *Relaciones* de Veracruz y Xalapa, se menciona que había "gallinas que en Castilla dicen gallipavos, y hay [también] gran cantidad de gallinas de Castilla, que se dan bien, porque se hacen muy grandes [pero] que destruyen las sementeras del maíz";[11] y "hay gallinas de la tierra, que se llaman gallipavos, y hay gallinas de Castilla en abundancia".[12]

En Veracruz había "cantidad grande de las gallinas de la tierra, monteses, que en España llaman pavos".[13] En Oaxaca las referencias a estas aves también son numerosas, por ejemplo en Huatulco donde había, entre las aves nativas, "gallos y gallinas bravos, que son de la generación de las domésticas de la tierra, y [además] se crían... muchas aves de Castilla y de las de la tierra".[14]

[7] Sahagún, III, p. 258.
[8] *Ibid.*, p. 241.
[9] *Ibid.*, p. 40, 41.
[10] *Ibid.*, p. 134.
[11] *Ibid.*, p. 347.
[12] *Ibid.*, p. 353.
[13] *Ibid.*, p. 324.
[14] *Ibid.*, 1985, p. 201.

En la *Relación* de Tepeaca se dice que entre las cosas que se pagaban como tributo, con fines diferentes a la comida antes de la venida de los españoles, se encontraban "plumas de pavón [guajolote] y otros pájaros para sus bailes".[15] En la época prehispánica, en Itztepexic, Oaxaca, donde adoraban como dios a una gran navaja negra (de obsidiana), la gente ofrecía sangre de sus propias lenguas, orejas y "partes secretas"; los enfermos que no querían sacarse sangre "degollaban gallinas de la tierra y gallos, y perros y bañaban con la sangre... a su ídolo".[16] Sabemos que a los dioses sólo se ofrecían objetos y criaturas preciosas, dignos de ellos; éstos incluían, como dice la *Relación,* ciertas aves, ciertos animales, y los hombres.

De estas ofrendas preciosas, entre las cuales se encuentra el guajolote y otras aves, Torquemada dice:

> De los animales de la tierra sabemos... haber sido consagrados y ofrecidos a los ídolos en sacrificio, en especial las... gallinas, ánsares y otros muchos géneros o especies de animales y aves. Los cuales habían de ser muy escogidos, limpios y sin mácula... De las aves domésticas usaban sacrificar las gallinas y ánsares... A las estrellas y cuerpos celestiales, tenían los antiguos [del Viejo Mundo] dedicadas aves... [y] así éstos, nuestros indios ofrecían al dios Huitzilopochtli codornices y gavilanes...[17]

Como ofrenda especial al sol...

> Los antiguos gentiles llamaron señor al Sol y regidor de la Luna y corazón del cielo, y como a dios le hicieron muchos sacrificios y le consagraron el *gallo*...[18]

Y como al principio los mexicanos vieron a los españoles como dioses, también les ofrecieron cosas preciosas:

> [En 1517, después de tocar tierra en Yucatán...] fue Francisco Hernández de Córdova a Campeche, que los indios llamaban *Quinpech*... salió a tierra, [donde las gentes] diéronle perdices, gallinas, tórtolas, ánades y gallipavos, liebres, ciervos y otros animales de comer...[19]

En 1519, Fernando [*sic*] Cortés llegó a Cozumel, donde antes había estado Pedro de Alvarado y en donde tuvo noticia de Gerónimo de Aguilar y de otros españoles. Encontró las aldeas vacías (la gente seguramente había huido de los extranjeros), pero en ellas se hallaban gallinas (de la tierra) y "ciertas cazuelas de madera adonde estaban puestos ídolos...".[20]

Los mexicanos no conocían los caballos y pensaron que, como los españoles,

[15] *Ibid.*, 1985, p. 243.
[16] *Ibid.*, 1984, p. 256.
[17] Torquemada, 1976, III, p. 149-150.
[18] *Ibid.*, p. 92.
[19] *Ibid.*, 1975, II, p. 19.
[20] *Ibid.*, 1975, II, p. 41.

eran divinos o, cuando menos, seres muy especiales; por ello les daban de comer los mismos manjares que ofrecían a los españoles. Al entrar Cortés y sus hombres en Tlaxcala el 18 de septiembre, la gente, al ver caballos por primera vez pensó que la bestia y el jinete eran una sola cosa "monstruosa" y "todo un cuerpo", por lo que daban de ración a los caballos gallinas (de la tierra).[21] Dice Durán "de suerte que, trayendo una gallina para el hombre, traían otra para el caballo".[22]

El pavo en las comidas

Según Antonio de Ciudad Real, entre las aves nativas de México, las más estimadas eran los gallos de papada, o sea, los pavos.[23] Con razón Motolinia, al describir un banquete para unos nobles en Tlaxcala, dice que "ponían delante de cada señor mucha comida" y que sólo gallinas (nativas) traían *ey (t)zontli* "que son 4 veces 300 y se monta 1 200 [*sic*] y otros señores traían *nauh (t)zontli*… 4 veces 400, que son 1 600, y estas gallinas de la tierra… tienen y valen una más de dos de Castilla, y entre éstas había muchos gallos que llaman de papada, que vale uno 4 gallinas de Castilla". Además, en estas comidas sirvieron muchas codornices, conejos, liebres, venados y muchos perrillos de la tierra.[24]

Para satisfacer las necesidades de la cocina de Nezahualcóyotl, rey de Tezcoco, donde se daba de comer cada día a todos los que servían en el palacio, más otros servidores y visitantes, se gastaban al año "de gallinas y gallos, que en Castilla se llaman pavos de las Indias, de 7 a 8 mil, además de otras carnes como de venados, conejos, liebres, codornices, otras aves y animales; más de 4 millones de fanegas de maíz, casi 3 millones de cacao para bebidas, unas 5 mil fanegas de diferentes chiles y tomates, 1600 panes de sal; aparte de cantidades de chía, frijol y legumbres".[25]

En los banquetes de los *pipiltin* tenochcas se acostumbraba ofrecer diferentes platillos preparados con base en este plumífero, como el llamado *totolnacaquimilli* que era una especie de "empanada de gallina" (de la tierra) entera así como "la guajolota asada" *cihoatotoli tlatleoatzalli*.[26] También se servía en pipián,[27] el que consistía de "una gallina hecha con chile bermejo, tomates y pepitas de calabaza molidas", platillo nombrado *totolin patzcalmolli*. Había cazuelas preparadas con chile como las gallinas hechas con *chiltecpitl*, que era un chile muy picoso que "quema mucho" conocido en náhuatl como *chiltecpio totolin*, así como la guisada en chile amarillo: *chilcuzio totolin*.[28] En otra obra de Sahagún y sus informantes, los *Primeros*

[21] *Ibid.*, II, p. 130.
[22] Durán, 1967, I, p. 62.
[23] Ciudad Real, 1976, I, p. 59.
[24] Motolinia, 1971, p. 342.
[25] Torquemada, 1975, I, p. 231.
[26] *Códice Florentino* (*CF*), 1979, II, f. 272v.
[27] "…como agora se llama pipiana", *ibid.*, f. 273v.
[28] *Ibid.*, todos estos platillos eran compartidos por el *tlahtoani* con otros nobles.

Memoriales, se menciona otro platillo combinado hecho con esta ave, el *xocotamali totolatonilli inamic*, tamales de fruta con caldo caliente de guajolote.[29]

Para la gente de Cholula, lugar de un gran mercado, Quetzalcóatl fue el dios de los mercaderes, aunque en otras ciudades podría tener otro carácter. El día 3 de febrero, según Durán, los mercaderes hacían un gran banquete, en el cual gastaban todo lo que habían ganado en el año. Para honrar a este dios, le ofrecían en su templo aves vivas y una comida especial que consistía en unos tamales puestos encima de unos platos hechos de cañas secas de maíz que denotaban la sequedad del tiempo. Los tamales eran grandes, del tamaño de "melones gruesos", hechos de masa de maíz con grandes trozos de pavo cocido y se colocaban frente al altar de Quetzalcóatl.[30]

El pavo, mitología y simbolismo

Aparte de su importancia como alimento en el México prehispánico, el *huexolotl* tiene gran significado en el simbolismo y la mitología. En el norte, donde ahora se llama Nuevo México, el guajolote estaba asociado con la lluvia y fue el dador de los bienes agrícolas. Entre los indios pueblo el guajolote se considera como un lazo simbólico entre la vida terrestre y la vida espiritual, el intermediario entre las aguas que nacen en las montañas y las nubes que contienen la lluvia. El guajolote ayudó a los navajos a convertirse en agricultores cuando les regaló semillas de maíz, frijol y cucurbitáceas que caían de sus alas.[31]

Francisco Vázquez de Coronado reportó que los zuñi criaban guajolotes no por su carne sabrosa sino por sus plumas que no solamente entretejían en sus capas para hacerlas calientes sino que además las ofrecían a los espíritus acuáticos en los manantiales. En los altos de Guatemala actualmente se sacrifican guajolotes cuando se siembra, para asegurar buenas cosechas.[32]

Parece ser que la importancia ritual del guajolote y de sus plumas proviene de una tradición de siglos, quizás de milenios. Durán, al describir la elección de Motecuzoma Xocoyotzin II, cita a Nezahualpilli de Tezcoco, quien dice que "toda la nobleza mexicana que es de plumas riquísimas, caídas de las alas y colas de aquellos excelentes pavos, de aquellos reyes pasados..." [33] El guajolote, entonces, fue la imagen de los reyes muertos, sus plumas simbolizaban a los nobles. Este dato es importante pues señala el lugar predominante del *huexolotl* como una metáfora aviforme para las altas jerarquías en el gobierno de los antiguos mexicanos.

La gran estimación por este animal noble, de hermosas plumas y de carácter

[29] Primeros memoriales, *Códice Matritense*, 1906, VI, parte 2, f. 120, y "Las comidas de los antiguos mexicanos", traducción de Ignacio Alcocer, en HGNE, ed. de 1938.

[30] Durán, 1967, I, p. 67, 69.

[31] Nabhan, 1989, p. 158-159; Reichard, 1970, p. 488, 572.

[32] *Ibid.*, 1989, p. 165.

[33] Durán, 1967, II, p. 397.

Ánades, patos o *canauhtin* comestibles, según ilustraciones del *Códice Florentino*, v. III, lám. IX

aristocrático en el mundo prehispánico se encuentra aun fuera de los límites de Mesoamérica.

El guajolote no existía en el Perú antiguo pero su tradición debe haber cruzado fronteras y llegado a la tierra de los incas. Como prueba de esto nos referimos a un estudio sobre la identificación de la gallina europea en Perú, después de la conquista, al ser introducida ésta en ese territorio por los europeos; evidentemente la gente del lugar no sabía cómo se la podía nombrar en quechua y le pusieron *wallpa*. Garcilaso de la Vega en 1609 dijo que la gallina de Castilla fue el primer animal que los conquistadores llevaron al Perú. Probablemente por su semejanza con el guajolote,[34] los peruanos la nombraron *wallpa* o *ata qualpa*, "que representa y forma el nombre del rey inca". El cronista Acosta decía que "la gallina atahualpa... significa un rey inca" y un diccionario quechua de 1586 dice que *atawallpa* es "rey inca"—o sea que el simbolismo de la gallina europea fue, al principio, parecido al del guajolote mexicano, donde simbolizaba al rey y sus plumas a la nobleza. En la tradición oral la gallina o *ata gualpa* debe haberse confundido con el *Meleagris* mesoamericano, aunque con el tiempo esta gallina europea se incorporó a la dieta peruana y también sus plumas fueron apreciadas como adornos.[35]

¿Y por qué no ha de ser la imagen del rey el guajolote, si además era un dios? *Chalchiuhtotolin*, "ave preciosa", fue uno de los aspectos que tomaba Tezcatlipoca, dios supremo en el panteón mexica, de quien el *tlahtoani* o rey era su representante en la tierra. En varios códices pictóricos antiguos de México, Tezcatlipoca se presenta ataviado como guajolote y en el *Telleriano-Remensis*, claramente dice que el *chalchiuhtotolin* es "la imagen de Tezcatlipoca".[36]

El guajolote mexicano y la gallina europea, entonces, ocuparon un lugar importante en la dieta de ambos mundos, antes y después de la conquista; ambos se utilizaron en comidas de festejos, de ritos de paso; ambos se han sustituido uno al otro en la elaboración de platillos y se ha enriquecido su recetario. También ambas aves participaron en el simbolismo y mitología de nuestros mundos.

El pato y otras aves lacustres

La cuenca de México tuvo durante milenios una serie de espejos lacustres que fueron refugio y sustento de miles de aves acuáticas; algunas de éstas llegaban de paso en su camino hacia el sur, pero otras se quedaban a hibernar en los alrededores, las orillas o las aguas de los distintos lagos dulces y salados de la cuenca. Las aves acuáticas más abundantes eran las pertenecientes al orden de los *Anseridae*, de los cuales las subfamilias de los Anatinos (patos) y los Anserinos (ocas) se encontraban todavía en abundancia hacia la primera mitad de este siglo.

[34] Que pensamos que fue desconocido en esa región…
[35] Seligmann, 1987, p. 142, 143, 147, 163.
[36] *Ibid*., 1964, I, p. 228.

También había aves de otros órdenes: Ciconiformes, entre los que destacaban las familias de los Ardeidos (garzas) y de los Butaurinos o Avetoros; los Podicipediformes; los Coraciformes (martinetes); los Gruiformes; los Caradriformes, orden muy amplio pero con familias como los Carádridos, los Rincópidos y los Escolopácidos (subdividida a su vez en seis subfamilias), que son aves típicamente limícolas y que fueron muy populares hace varias décadas en nuestra ciudad pues se "mercaban" por sus calles; nos referimos a los chichicuilotes. Los Pelecaniformes, orden de seis familias, en la que una de ellas, la de los Pelecánidos, fueron aves no muy abundantes en la cuenca, que como alimento no fueron muy importantes, pero en cambio simbólicamente formaron parte de la cosmovisión de las comunidades lacustres prehispánicas. Hubo otros órdenes, géneros y especies de aves, que no mencionaremos.

En la *Relación de Mexicatzingo*, así como en otras (de Culhuacan y de Iztapalapa por ejemplo) se menciona cómo llegaban estas aves: "en la laguna cercana al dicho pueblo, hay a temporadas, desde octubre hasta marzo, ánsares, patos, zarapitos, garzas, corvejones y algunas aves de rapiña, otras las hay todo el año".[37]

Las aves fueron parte de la vida cotidiana y ritual de los antiguos mexicanos. Sus plumas fueron utilizadas para confeccionar objetos rituales y prendas de vestir, ya que se intercalaban las plumas entre la trama de la tela; con ellas también se fabricaban laboriosos adornos, tocados, escudos, mantas, etcétera. Gustaron los antiguos mexicanos de sus trinos y cantos algunas veces. Utilizaron sus vísceras al igual que en la Europa antigua como oráculo. También fueron usadas con fines medicinales y, sobre todo, sirvieron de sustento por siglos al hombre del altiplano.

Desde tiempos prehistóricos hasta casi la primera mitad de nuestro siglo, los habitantes de la gran cuenca de México se alimentaron de las aves que poblaban los abundantes lagos. Para muestra un botón: en las excavaciones de Terremote Tlaltenco en Tláhuac, D.F., sitio del "Formativo Terminal", se encontraron restos de ánades de siete especies; si se compara esto con las otras evidencias registradas de fauna (peces, tortugas, venados, conejos, etcétera), se observa que fueron muy abundantes, lo que comprueba que estas aves, desde épocas muy tempranas, fueron un importante recurso alimenticio.[38]

Las aves lacustres en la alimentación

Mencionaremos a continuación algunas de las distintas aves que por lo común eran utilizadas en la cocina prehispánica:

El ganso de frente blanca u oca salvaje (*Anser albifrons*) llamado *tlalalacatl* fue un volátil muy gustado, Sahagún en el libro XI [39] señala que su carne es de buen sabor.

[37] 1985, p. 46.
[38] Serra Puche, 1988, p. 243.
[39] *Códice Florentino*, libro XI que trata sobre las aves relacionadas con el agua.

Otra ave apreciada por su carne, "son buenas de comer... son muy gordas",[40] es un ánade, el pato de collar o pato galán, *Anas platyrhyncha*, llamado por los nahuas de la cuenca *canahutlizonyayahuqui* —el macho— y *zolcanahutli* (Sahagún) o *zolcanahutlicioatl* (Francisco Hernández).

El *canauhtli* o pato triguero *Anas diazy*, fue un plumífero residente de la cuenca; que como no necesita recorrer grandes distancias no engorda tanto como el ánade mencionado anteriormente que necesita calorías en abundancia para efectuar sus migraciones; por esta razón la carne del *canauhtli* no era tan gustada.

Quetzaltezolocton, *Anas carolinensis*, conocida también como cerceta verde. El macho es de las aves más bellas que llegaban a los lagos mexicanos. Para Sahagún es un ave de "buen comer" pues su carne es sabrosa.

Otra cerceta que se cazaba mucho era el *metzcanauhtli* (pato luna), *Anas discors*, que para el padre Sahagún era también un ave de "buen comer", mientras que para Francisco Hernández, su carne es como "de las otras aves palustres" con "resabio a pescado".[41]

De la especie de los mérguidos llegaba el pato cuacoztle o *cuacoztli* (cabeza amarilla), *Aythya valisineria*, que también era muy buscado por ser "buena de comer".[42]

Del mismo grupo se presentaba el *ehecatototl*, *Mergus cucullatus*, que además de ser una hermosa ave, era buscada por sus plumas; sobre ella tanto Francisco Hernández, como Sahagún opinan que "son buenas de comer".[43]

Un ave que no gustaba al paladar occidental, debido a que su carne es de sabor muy fuerte, es la del llamado pato jorobado o *amanacoche*, *Bucephala albeola*; sin embargo Sahagún opina, tal vez por influencia de sus informantes, que "es de buen comer".

Atapalcatl o *iacatexotli*, *Oxyura jamaicensis rubida*. Conocido actualmente como pato tepalcate o "pato zonzo", debido al color rojizo del macho y porque es muy fácil apresarlo o cazarlo, por lo que está en vías de extinción, era un ave residente en los lagos de México.

Tzitziua o pato golondrino, *Anas acuta tzitzihoa*, es un plumífero migrante de carne muy sabrosa que gustó a Hernández, pues "no tiene resabio a peces como las otras aves del agua".[44]

Xalcuani o pato chalcuán, *Mareca a. americana*, fue otra ave abundante en la cuenca que no gustó tampoco a Hernández por su "resabio a pescado."[45]

Chilcanauhtli, llamado así por su color de "chile leonado" o "rojo como canela obscura",[46] por lo que se le conoce como pato enchilado o cerceta café; su nombre científico es *Querquedula cyanoptera* o *Anas cyanoptera*; Sahagún sólo opina que esta

[40] Sahagún, 1969, III, XI, p. 248.
[41] Sahagún, *ibid.*, p. 246, y Francisco Hernández, 1959, p. 341, también este autor llama a esta ave *toltecolotli*.
[42] *Ibid.*, p. 246.
[43] *Ibid.*, p. 329.
[44] Francisco Hernández, *op. cit.*, p. 341.
[45] *Ibid.*, p. 345.
[46] Sahagún, 1969, III, XI, p. 249.

ave "es de comer" y para el protomédico de Felipe II "su carne es obscura con resabio a pescado".[47]

Del orden de las Ciconiformes y de la familia de los Ardeidos, en la que se encuentran las garzas, pero de la subfamilia de los Butaurinos o Avetoros, habitaba en la cuenca el *tolcomoctli* o *ateponaztle*, *Botaurus lentiginosus*, conocido como avetoro lentiginoso. Este volátil, según el cura franciscano que tanto hemos citado, vive y se cría "entre las espadañas, y pone hasta cuatro o cinco huevos".[48] Según los antiguos mexicanos el canto de esta ave pronosticaba las lluvias. Hernández nos dice que su picotazo era muy nocivo, pero que "despojado de su piel, asado y cocido en agua y aceite es un alimento sabroso".[49]

El orden de los Caradriformes se caracteriza porque las aves son netamente acuáticas, de zonas pantanosas y arenosas; son, al igual que los ánades, muy abundantes, por lo que este orden se divide en tres subórdenes con un gran número de familias. Del suborden *Charadrii*, con más o menos 16 familias y 334 especies, venían a los espejos lacustres del altiplano un gran número de ellas; por supuesto, aquí sólo mencionaremos unas cuantas: las de la familia de los Escolopácidos,[50] a la que pertenecen los chichicuilotes o *atzitzicuilotl*, aves que fueron muy apreciadas por su carne, la cual dependiendo del género, podía ser un poco grasosa.

Estos plumíferos pertenecen en la actual taxonomía a diversas subfamilias, géneros y especies, como el *Steganopus tricolor*; el andarríos solitario o *Tringa solitaria*; el chichicuilote manchado conocido también como correlimos, o *Actitis macularis*; el *Erolia melamotos;* el chichicuilote de patas amarillas o *Catoptophorus s.*; entre las especies más grandes de chichicuilotes está el zarapito americano o *Numenium a. americanus*; todos ellos con sus características zancas largas que varían de color según el género (pueden ser amarillas, verdes, rojas, etcétera), y su pico largo y delgado, que les sirve entre otras cosas para obtener, introduciéndolo en el suelo, a los crustáceos, anélidos y bibalvos que viven en el fango.

Alvarado Tezozómoc[51] nos dice que la forma más común de preparar el chichicuilote es pelarlo y cocerlo en una "especie de chile y tomate".

Para terminar con esta pequeña lista de aves lacustres, ya que no hemos mencionado a todas, nos referiremos a las que pertenecen al orden de los Pelecaniformes, entre los que se encontraba, en el México prehispánico, un anhíngido conocido como *acoyotl* o *ahuizotl*, o pato serpiente, debido a que cuando nada sólo sobresalen del agua su largo cuello y cabeza; Sahagún opinaba que "es de buen comer".

El pelícano o *atotolin*, *Pelicanus erythrorhynchos*, es una de las aves de más envergadura alar (más o menos 2.70 m) que llegaban a la cuenca; éste es un pelícano

[47] Sahagún, *ibid.*, p. 249, Hernández, *op. cit.*, p. 326.
[48] *Ibid.*, p. 245.
[49] Hernández, *op. cit.*, p. 354.
[50] Se subdivide a su vez en seis subfamilias entre las que se encuentran: Calidrídinos, Tringinos, Arenarios y Falaropódinos.
[51] *Crónica Mexicana*, p. 189.

blanco, pero el más abundante era el pardo *P. occidentalis*. Sabemos que los antiguos mexicanos lo comían, pero Francisco Hernández opina al respecto que es "nada comestible".

Muchas de estas aves podían comerse casi durante seis meses al año, pues su lugar de destino era la cuenca de México; otras podían saborearse durante todo el año y otras, en cambio, sólo unos meses, ya que eran "aves de paso" en su camino al sur.

Las aves acuáticas en el ritual

El pelícano o *atotolin* fue de un gran significado para los "pescadores y cazadores del agua", pues gracias a él los *mixquichtin atlaca* sabían si serían "prósperos en este oficio".[52] Los pescadores y cazadores practicaban un ritual en que utilizaban el pelícano y por medio de él se relacionaban con el ecosistema lacustre; éste consistía en que comían la carne del *atotolin* con gran devoción, casi a la manera de una comunión, pues como dice Sahagún, "... repartíanla entre todos, y a cada uno cabía poquita",[53] suponían que representaba a las otras aves; era la primera en arribar a la cuenca; luego llegaban las demás; se creía que este volátil era el corazón del agua, el "*tlahtoani*" de todas las aves.

La vida de los habitantes de la cuenca (chalca, xochimilca, de Tláhuac, de Xaltocan, de Tenochtitlan, etcétera) estaba colmada de elementos simbólicos y rituales relacionados con el ecosistema lacustre, y las aves formaban parte de esto, lo cual también se refleja en el ritual instaurado. Para las festividades en honor a los *tlaloque*, durante el mes de *Etzalcualiztli*, los *tlamacazque* o sacerdotes establecían contacto con objetos, plantas y animales de origen lacustre, que simbolizaban parte de su cosmovisión. Comenzaban por surtirse de tules y juncos especiales llamados *aztapillin,* se bañaban y ofrecían sacrificios y objetos suntuarios en los espejos lacustres, y en lugares acuáticos especiales como el sumidero o Pantitlán.

Uno de los rituales durante estas festividades era imitar durante cuatro días el comportamiento de algunas aves en un lugar del lago de Tezcoco denominado, "lugar de culebras, de mosquitos, de patos y de juncias",[54] allí:

> comenzaban luego a chapotear en el agua con los pies y con las manos, haciendo grande estruendo, comenzaban a vocear y a gritar y a contrahacer a las aves del agua, unos a los ánades, otros a los cuervos marinos, otros a las garzotas blancas, otros a los gansos así como a las grullas.[55]

[52] *Códice Florentino*, f. 184v.

[53] *Ibid.*, p. 243.

[54] *Códice Florentino*, I, f. 94: *cóatl izomocayan amóyotl icaucayan atapalcatl inechiccanauayan, aztapilcuecuetlacayan.*

[55] *Ibid.*, *Códice Florentino*, en náhuatl "hablan" como estos animales, imitándolos: *canauhtlatoa, pipitztlatoa, acacalotlatoa, aztlatlatoa, axoquentlatoa, tocuilcoiotlatoa.*

Las aves en las comidas

En los banquetes no podía faltar algun ánsar, chichicuilote o pato; tanto los mexicanos como sus vecinos, aliados y enemigos se agasajaban con algunas aves. Ahuítzotl durante la inauguración del Templo Mayor ofreció un gran banquete, en donde obsequió entre otras cosas "patos, ánsares, garzas, alcatraces y cuervos marinos, gallaretas y todo género de cazas".[56] Eran tan apetecidas estas aves así como otros recursos lacustres, que una de las estrategias que utilizaron los mexica contra sus enemigos, los tepanecas de Coyoacán, fue que cuando los tenían sitiados y hambrientos, lograron vencerlos mediante el sabroso olor de los patos y otros alimentos que prepararon en las cercanías de Coyohuacan.[57]

La mesa del *tlahtoani* se adornaba con distintos platillos hechos con base en la carne de patos; un ejemplo es un pato seco, preparado con salsa hecha con una planta, llamada *canauhtlaoatzalli*; también se comía pato cocido en la olla *canauhtlapaoaxtli*, así también se preparaba el chichicuilote *atzitzicuilo tlapaoaxtli*.[58]

Durante la época colonial e independiente se siguieron saboreando todos estos patos, gallaretas, cercetas, chichicuilotes, chorlitos, etcétera, que se mezclaban no sólo con pepitas, cebollines, xitomates, tomates y chile como acostumbraban prepararlos en el México antiguo, sino que a las recetas se añadieron especias y frutos del Viejo Mundo como naranja, clavo, pimienta, canela, ajo y azafrán, lo que dio una gran gama de platillos.

En el siglo pasado, en *El nuevo cocinero mexicano* aparecen casi cincuenta recetas diferentes para la preparación de estas aves (sin contar las que se dan para gallinas, pollos, pavos y otras aves terrestres). En este recetario se sugiere que, de preferencia, se utilicen las aves que se crían en abundancia en las lagunas de México y sus contornos ya que, por ejemplo, se dice del pato doméstico que si bien "su carne es nutritiva es generalmente de difícil digestión"; en cambio la carne del pato silvestre "es negra, más sabrosa, más buscada y estimada, porque se cree más fácil de digerir".[59]

Hemos descrito algunas aves del México prehispánico y su presencia en el ritual, el simbolismo y como alimento donde fueron consumidas por los *macehualtin*, junto con otras criaturas acuáticas y terrestres que habitaban la cuenca de México. La forma de guisarlas seguramente era de manera más sencilla a la que se empleaba para los banquetes rituales o conmemorativos. En el caso de la elite, la mesa de los *pipiltin* y grandes señores se engalanaba con platillos más abundantes y elaborados con base en estos recursos.

Las aves acuáticas venían e iban a lo largo de todo el continente, migrando solas, debido a un instinto ancestral de sobrevivencia. Éstas han alimentado por siglos a

[56] Durán, II, p. 33.
[57] *Ibid.*, p. 93.
[58] *Códice Florentino*, III, f. 272v.
[59] *Códice Florentino*, nueva edición, 1986, p. 596.

los habitantes de todo el continente americano, pero con la degradación del medio y la cacería, nos preguntamos: ¿durante cuánto tiempo más lo harán? Es una lástima que en el altiplano central este hábito alimenticio sea ya parte de la historia.

En Europa estas aves no interesaron como rareza culinaria ya que había otras similares, que al igual que en el Nuevo Mundo han alimentado al hombre por siglos; en cambio el *huexolotl* fue bien recibido y adornó, como aquí, las mesas de la elite. Si en otros aspectos el encuentro de "dos mundos" no fue muy afortunado, en el de la comida hubo un feliz matrimonio, pues se produjo una gran mezcla de ingredientes, sabores, colores y olores.

BIBLIOGRAFÍA

ALCOCER, Ignacio, "Las comidas de los antiguos mexicanos", en *Historia general de las cosas de la Nueva España*, apéndice, México, Pedro Robredo, 1938, tomo III, 5 v.

ALVARADO TEZOZÓMOC, Hernando, *Crónica mexicana*, notas de Manuel Orozco y Berra, México, Leyenda, 1944.

BREITBURG, Emmanuel, *Prehistoric New World Turkey Domestication: Origins, Developments and Consequences*, Tesis Doctoral, Department of Anthropology, Southern Illinois University, Carbondale, Illinois, 1988.

CIUDAD REAL, Antonio de, *Tratado curioso y docto de las grandezas de la Nueva España*, Josefina García Quintana y Víctor M. Castillo Farreras, eds., prólogo de Jorge Gurría Lacroix, México, Instituto de Investigaciones Históricas, UNAM, 1976.

DAVIS, Adelle, *Lets Eat Right to Kep Fit*, New York, New American Library, 1970.

DURÁN, fray Diego, *Historia de las Indias de Nueva España e Islas de Tierra Firme*, 2 v., Ángel María Garibay K., ed., México, Porrúa, 1967 (Biblioteca Porrúa 36-37).

El Lienzo de Tlaxcala, México, edición privada de Cartón y Papel de México, MCMLXXXIII (1983) (Colección Cultura y Pasado de México).

HERNÁNDEZ, Francisco, *Obras completas*, v. III, México, UNAM, 1959-1984.

HEYDEN, Doris, "Guajalote, guajolote, ¿en realidad quién eres?", en Constanza Vega Sosa, *Códices y crónicas del s. XVI y XVII en México*, INAH, en prensa.

MOTOLINIA, fray Toribio de Benavente, *Memoriales o libro de las cosas de la Nueva España y de los naturales de ella*, Edmundo O'Gorman, ed., México, UNAM, Instituto de Investigaciones Históricas, 1971.

NABHAM, Gary Paul, *Enduring Seeds. Native American Agriculture and Wild Plant Conservation*, San Francisco, North Point Press, 1989.

Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario, México, reproducción facsimilar de la edición de 1888, editada en París, Miguel Ángel Porrúa, Librero-Editor, 1986.

Relaciones Geográficas del siglo XVI: Antequera, René Acuña, ed., México, UNAM, Instituto de Investigaciones Antropológicas, v. 2 [v. 2 y 3 de la serie], 1985 (Etnohistoria, Serie Antropológica 54).

Relaciones Geográficas del siglo XVI: Tlaxcala, René Acuña, ed., México, UNAM, Instituto de Investigaciones Antropológicas, v. 5 [v. 4 y 5 de la serie], 1985 (Etnohistoria, Serie Antropológica 59).

Relaciones Geográficas del siglo XVI: México, ed. René Acuña, México, UNAM, Instituto de Investigaciones Antropológicas, v. 6 [v. 6, 7 y 8 de la serie], 1985 (Etnohistoria, Serie Antropológica 63).

SAHAGÚN, fray Bernardino de, *Historia general de las cosas de Nueva España*, 2a. ed., tomos 1 y 3, México, Miguel Ángel Porrúa, 1969 (Biblioteca Porrúa 8-11).

———, *Florentine Codex. General History of the Things of New Spain*, 13 v., trad. del náhuatl y edición de Arthur J. O. Anderson y Charles E. Dibble, Santa Fe, New Mexico, The School of American Research & The University of Utah, 1950-1982.

Primeros memoriales, en fray Bernardino de Sahagún, *Historia general de las cosas de Nueva España*, 4 v., ed. facsimilar de Francisco del Paso y Troncoso, Madrid, Fototipia de Hauser y Menet, v. VI, [V, VI, VII y VIII], 1905-1908.

SCHORGER, A.W., *The Wild Turkey. Its History and Domestication*, Norman, University of Oklahoma Press, 1966.

SELIGMAN, Linda J., "The Chicken in Andean History and Myth: The Quechua Concept of Wallpa", en *Ethnohistory*, Durham, North Carolina, American Society for Ethnohistory, Duke University Press, 1987.

TORQUEMADA, fray Juan de, *Monarquía Indiana*, 7 v., ed. preparada por el Seminario de Fuentes de Tradición Indígena, coordinado por Miguel León-Portilla, México, UNAM, Instituto de Investigaciones Históricas, 1975-1983.

VELASCO LOZANO, Ana Ma., "Las aves lacustres de la Cuenca de México", trabajo en proceso de publicación, México, DEAS-INAH.

INSTITUTO
DE INVESTIGACIONES
HISTÓRICAS

EL MISTERIO DEL MAÍZ[1]

STANLEY BRANDES
Department of Anthropology
University of California at Berkeley

En el año 1597 el naturalista inglés John Gerarde[2] declaraba que el maíz:

> nutre mucho menos que el trigo, el centeno, la cebada o la avena. El pan que de él se hace es poco blanco, y no contiene salvado; es seco y duro como un bizcocho, y no tiene la menor humedad; por ello es de difícil digestión y le proporciona al cuerpo poco o ningún alimento. Todavía no tenemos prueba o experiencia cierta acerca de las virtudes de esta clase de grano, aunque los bárbaros indios, que no conocen otra cosa, se ven obligados a hacer de la necesidad virtud y lo consideran buena comida; mientras que nosotros podemos apreciar que nutre muy poco y que resulta de difícil y mala digestión, alimento más adecuado para los cerdos que para los hombres.

Este testimonio, escrito poco más de medio siglo después del descubrimiento del maíz por parte de los europeos, refleja la opinión prevaleciente en esa época. Más aún, es una creencia que la mayor parte de los europeos occidentales comparten hasta el día de hoy. El encuentro del siglo XV entre España y América dio por resultado la incorporación —a veces lenta, pero sin duda segura— de numerosos alimentos americanos a la dieta europea. Papas, tomates, chocolate, vainilla, calabaza, habas, frijoles, cacahuates, chiles rojos y verdes, entre otras plantas, alcanzaron, con el tiempo, la aceptación popular. Las vicisitudes de la papa —su clasificación inicial como medicina, luego como veneno, alimento para animales y producto gastronómico de las elites, antes de su difundida adopción como alimento básico— están

[1] Presenté este artículo, en forma diferente, en la reunión anual de la American Anthropological Association que se llevó a cabo en Chicago del 20 al 24 de noviembre de 1991. Agradezco a Rainer Bauer, Susan Tax Freeman y Renate Fernández sus sugerentes comentarios acerca de la versión anterior. Asimismo, agradezco a Howard Gardner y al personal del Project Zero, de la Universidad de Harvard, por haberme proporcionado, generosamente, el ambiente grato y estimulante en el que llevé a cabo la investigación que dio por resultado este artículo. Desde luego, soy el único responsable de la veracidad de los datos y la interpretación que aquí se presentan.

[2] J. J. Finan, *Maize in the Great Herbals*, Waltham, Massachussets, 1950, p. 148.

especialmente bien documentadas.[3] Mucho menos se sabe acerca del tomate, sobre todo porque era imposible transportarlo y tenía que consumírselo en el lugar. No obstante, sabemos con certeza que cuando llegó a Europa se lo consideraba afrodisíaco, y por eso se lo llamó "manzana del amor".[4] Con esa reputación no resulta raro que, al igual que la papa, llegara a ser parte integral de la dieta europea.

Pero, cosa intrigante, no pasó lo mismo con el maíz. Consideremos algunos de los beneficios ecológicos y nutricionales del maíz, tal como los sintetiza Alfred Crosby.[5]

> Cuando los europeos llegaron a América existían muchos tipos de maíz, y hoy existen muchos más. Como resultado de ello, el maíz da buenas cosechas en una gran variedad de climas. Su ventaja sobre las plantas equivalentes del Viejo Mundo consiste en que prospera en las zonas demasiado secas para el arroz y demasiado húmedas para el trigo... Su característica más valiosa es su alto rendimiento por unidad de superficie, aproximadamente del doble que el del trigo... [El maíz] tiene el beneficio adicional de producir alimento con gran rapidez. Pocas otras plantas producen tanto carbohidrato, azúcar y grasa en una temporada de crecimiento tan breve.

Ante tal eficiencia nutricional, no es de extrañar que el maíz se convirtiese rápidamente en un cultivo de subsistencia en Egipto, el África subsahariana y, con el tiempo, en buena parte de Asia.[6]

En Europa, en cambio, el maíz ha sido y sigue siendo muy utilizado como forraje, pero lo es mucho menos para el consumo humano. La gran excepción es Europa del este, donde los rumanos, sobre todo, parecen haberlo incorporado plenamente a su dieta. La *mamaliga*, una especie de soufflé de maíz, es desde hace mucho un platillo básico en Rumania, donde una comida tradicional puede consistir en tres o cuatro platos diferentes, todos basados en el maíz. La historiadora Tamara Hareven (comunicación personal) recuerda que durante su infancia, en la década de 1940, los vendedores ambulantes rumanos, que solían ser gitanos, asaban mazorcas de maíz y las vendían por las calles, como *snack*, a mediodía.

En Europa Occidental, en cambio, el consumo de maíz se reservaba para las épocas de crisis. Los irlandeses comieron harina de maíz a finales del decenio de 1840 como manera de soportar la hambruna, pero lo hicieron muy a regañadientes, tras superar su antigua repugnancia hacia ese grano. La historiadora Cecil Woodham-Smith señala:[7] "Los intentos por introducir [el maíz] en los asilos de pobres, a fin de reemplazar a las papas, provocaron motines; los internos de Limerick se negaron a

[3] R. N. Salaman, *The History and Social Influence of the Potato*, Cambridge, Cambridge University Press, 1949.

[4] Peter Farb y George Armelagos, *Consuming Passions: The Anthropology of Eating*, New York, 1983, p. 106.

[5] Alfred Crosby, *The Columbian Exchange: Biological and Cultural Consequences of 1492*, 2a. ed., Westport, Connecticut, 1975, p. 171.

[6] M. P. Miracle, *Maize in Tropical Africa*, Madison, Wisconsin, 1966.

[7] Cecil Woodham-Smith, *The Great Hunger: Ireland, 1845-1849*, New York, The New American Library, 1964, p. 73.

tocarlo; en Waterford se declaró que gente que lo había comido se había envenenado y había muerto, y su aparición era recibida con llantos y lamentos". Sólo los esfuerzos generalizados del gobierno, en particular del ministro de Finanzas, quien hizo demostraciones públicas durante las cuales comió gachas y pastelitos de maíz, y que dispuso la distribución masiva de un folleto barato con recetas para preparar el maíz, convencieron a la gente para que comiese harina de este cereal. Cuando se acabó el maíz molido, volvieron a surgir los prejuicios de los irlandeses. Al tratar de explicar este fenómeno, Woodham-Smith,[8] que es inglesa, revela tal vez sus propios prejuicios cuando afirma: "El maíz sin moler no sólo es duro sino también áspero e irritante —llega incluso a perforar los intestinos— y casi imposible de digerir. Una hora y media de hervor [método recomendado por el gobierno] no llegaba a ablandar el grano duro como piedra, y el maíz en ese estado, ingerido por gente medio muerta de hambre, provocaba terribles dolores, sobre todo en los niños."

Por toda España, el país que mejor conozco, la gente que pasó la guerra civil de 1936-1939 y los duros años que la siguieron se lamenta con frecuencia de haber tenido que subsistir a base de pan de maíz, porque no se conseguía trigo. Y sin embargo hasta hoy los españoles comen habitualmente maíz de por lo menos tres formas: como palomitas, como atole y como margarina. Las palomitas son una golosina o una botana, y desde luego no forman parte integral de la cocina. El atole, que se prepara con el producto comercial Maizena, es consumido exclusivamente por los bebés, los ancianos y los enfermos; es decir, por gente que no puede servirse de los dientes y que tiene que depender de dietas fundamentalmente líquidas. La margarina hecha de maíz es de introducción reciente, y se la utiliza como sustituto del aceite de oliva, que se ha vuelto sumamente caro. Por lo tanto, en casi toda España el maíz sólo se consume cuando se presenta en forma irreconocible, y no granulosa. De hecho, el maíz granuloso se evita por entero, en lo que constituye prácticamente un tabú alimentario. Y digo tabú porque el maíz no se rechaza aduciendo que hay sustancias consideradas más sabrosas y nutritivas. Las actitudes españolas involucran también las emociones, hasta el punto de que mucha gente manifiesta una clara repugnancia ante la idea de ingerir este producto.

Si se toma en cuenta que las complejas civilizaciones del Nuevo Mundo basaron en gran medida su existencia en el maíz, su mala acogida en Europa Occidental requiere una explicación. Las condiciones ecológicas, sin duda, han tenido algo que ver. Para un cultivo eficiente el maíz requiere un periodo de 140 días sin heladas, así como varios meses de calor continuo, con sol abundante y con por lo menos 370 mm de precipitación. Éstas son, precisamente, las condiciones que prevalecen en Mesoamérica, donde ha sido un alimento básico desde hace milenios. Poco después de su introducción en Europa, a través de España, el maíz se convirtió en fuente de alimento básico en unas cuantas áreas bien delimitadas, que incluyen la parte noroccidental de la península ibérica y el norte de Italia. En estas regiones tanto el

[8] *Ibid.*, 1962, p. 135.

clima como el suelo favorecían la producción de maíz, más que la de otros granos. Durante siglos los panes ibéricos de maíz denominados *broa* o *boroña*, y la conocida polenta italiana, satisficieron las necesidades de subsistencia de los empobrecidos campesinos de Galicia, Asturias, Lombardía, el Piamonte y el norte de Portugal.

En Europa Occidental, el norte de Italia y la parte noroccidental de la península ibérica resultan excepcionales por el antiguo aprecio que sus habitantes sienten por el maíz. Por eso el contraste entre éstas y otras áreas puede contribuir a explicar por qué este cereal ha sido definido en general, en el resto del continente, como un producto inadecuado para el consumo humano. Sin duda las circunstancias ecológicas brindan una explicación tentadora. En aquellos lugares en que la tierra y el clima favorecían más la producción de maíz que la de otros cultivos, y en que la gente luchaba por sobrevivir, había una inevitable predisposición a aceptarlo como alimento. Y, sin embargo, la ecología, por sí misma, no puede explicar por qué lo rechazaban los agricultores de los lugares secos de la península ibérica y de Italia. Después de todo, incluso en los siglos XV y XVI se conocían y practicaban complejos sistemas de irrigación. Además, la gente del sur de Europa actuaba en el marco de complejas economías de mercado, en las que el transporte de alimentos a larga distancia era algo habitual. El maíz, que se puede secar y almacenar por muchos meses, se cuenta entre los productos alimenticios de transporte más fácil; esta cualidad, incidentalmente, explica por qué desempeñó un papel tan fundamental en la expansión hacia el oeste de los pioneros norteamericanos.[9] También debemos recordar que el maíz no fue totalmente rechazado por la mayor parte de los españoles y los italianos. Sólo se lo desechó para el consumo humano. Tras la conquista española del Nuevo Mundo el maíz adquirió una rápida importancia como forraje, lo que constituye otra indicación de la importancia de las condiciones del mercado y de la irrigación para superar las limitaciones ecológicas durante este periodo y, por supuesto, durante los que le siguieron.

También sería de esperar que la presencia de la pelagra en las áreas de Europa en las que se consumía maíz hubiese desalentado la difusión de una dieta basada en él. El maíz, como dijimos, fue una solución relativamente fácil al hambre en el norte de la Península Ibérica y de Italia. Pero en esas regiones el alivio tuvo su precio. La excesiva dependencia con respecto al maíz dio por resultado una elevada incidencia de pelagra, enfermedad fatal a largo plazo, que en el mundo médico se conoce como el mal de las tres D: dermatitis, diarrea y demencia, que son sus principales síntomas.[10] Desde hace poco más de medio siglo sabemos que la pelagra se debe a una deficiencia de vitamina B. Katz[11] señaló que, cuando el maíz se difundió por el Viejo Mundo, no se transmitió el proceso de alcalinización característico de su preparación en el Nuevo. Este rechazo de las técnicas culinarias del Nuevo Mundo acarreó

[9] R. Tannahill, *Food in History*, New York, Stein & Day, 1973, p. 298.

[10] Daphne A. Roe, *A Plague of Corn: The Social History of Pellagra*, Ithaca, New York, 1973, p. 177.

[11] S. H. Katz, "Biocultural Evolution of Cuisine: The Hopi Blue Corn Tradition", en R. Shepherd, ed., *Handbook of the Psychophysiology of Human Eating*, 1989, p. 126-127.

amargas consecuencias. Sin el tratamiento con cal la niacina que contiene el maíz permanece químicamente unida, e inaccesible para el cuerpo. Una forma alternativa de niacina —los frijoles, por ejemplo— puede proporcionar el necesario suplemento dietético. Pero en la parte noroccidental de la Península Ibérica y en el norte de Italia el campesinado llegó a depender del único alimento que resultaba barato y llenador: el maíz. Como consecuencia, la pelagra se volvió endémica.

No obstante, no resulta fácil achacarle directamente a la pelagra el difundido tabú sobre el consumo de maíz. Por un lado, las personas afectadas por la enfermedad no eran las que lo despreciaban. Aquéllas, pese a los problemas médicos, siguieron dependiendo del maíz hasta bien entrado el siglo XX. De hecho, fuera de Europa, sobre todo en el África subsahariana, mucha gente sigue contrayendo pelagra, pese a que ya se conoce bien el origen de la enfermedad. Como señaló Katz,[12] en el caso de la pelagra nos enfrentamos a una enfermedad con muchos síntomas y un desarrollo complejo. En este sentido se parece, tal vez, al cáncer. No existe una toxicidad alimentaria fácil de identificar, ni una simple relación de causa-efecto. Por lo tanto, es sumamente improbable que los campesinos sin educación de las zonas consumidoras de maíz en España, Portugal e Italia tuviesen idea alguna de que lo que comían podía perjudicarlos. En caso de haber tenido sospechas, las circunstancias económicas los hubiesen inducido, sin duda, a rechazarlas por la vía racional. Y en realidad el maíz, lejos de ser despreciado, era prácticamente adorado. Por lo menos en Galicia tenemos evidencias[13] de que el maíz asumió una importancia casi religiosa, y que las hojas se usaban para todo, lo mismo como protección medicinal contra los abortos que como ofrendas sagradas a las ánimas del purgatorio.

Daphne Roe ha reunido importantes datos para demostrar que el síndrome médico que ahora denominamos pelagra se atribuyó, durante siglos, a factores ajenos a la nutrición. La transmisión biológica y la pobreza eran las dos explicaciones más usuales de esta enfermedad. La pobreza, sobre todo, parecía constituir una explicación adecuada, ya que, como señala Roe,[14] "Dondequiera que aparecía la enfermedad, atacaba a aquellos que le arrancaban a la tierra su precaria forma de vida, a los campesinos misérrimos que no podían hacer más que trabajar bajo el sol y comer la dieta más barata y menos variada".

Encontramos aquí la primera pista seria de por qué la mayor parte de los habitantes de Europa Occidental rechazaron durante tanto tiempo el maíz. Éste debe haberse convertido rápidamente en un alimento estigmatizado, de los pobres, en algo que sólo se comía si no había más remedio. Esta aseveración no se basa tan sólo en el testimonio del herborista John Gerarde, en el siglo XVI. En las áreas de España e Italia en que la gente se vio forzada durante siglos a depender del maíz se deleitan ahora con la abundancia de trigo y otros sustitutos. Al mismo tiempo, el maíz está

[12] *Ibid.*, 1989, p. 135.

[13] F. Bouza Brey, "Noticias históricas sobre la introducción del cultivo del maíz en Galicia", en *Boletín de la Real Academia de la Historia*, 1953, p. 41.

[14] Daphne Roe, *op. cit.*, 1973, p. 1.

siendo aceptado como artículo de *gourmet* en las mismas zonas en las que se lo despreciaba antes. Me dicen que en Francia, donde el maíz nunca gozó de respetabilidad culinaria, los granos de elote enlatados, esparcidos sobre lechuga, son ahora en los restaurantes un platillo de moda llamado *salade exotique*. No sé qué está pasando en Europa con la polenta, producto apreciadísimo en los restaurantes de San Francisco que se especializan en cocina californiana. Pero las evidencias sugieren con firmeza que el maíz, desde fecha muy temprana, adquirió en Europa la reputación de ser un producto de escaso prestigio.

Además, es probable que ese bajo prestigio se asociara tanto con la etnicidad como con la clase. Mis pruebas de esta aseveración son fundamentalmente lingüísticas. La planta que en Estados Unidos llamamos "maíz" tiene el nombre científico de *Zea mays*, y en Inglaterra se denomina "grano indio".* Al margen de la confusión inicial entre India y América, la terminología inglesa implica cierta idea del verdadero origen geográfico de la planta. En la mayor parte de los lenguajes europeos, así como en muchos asiáticos, *Zea mays* tiene nombres, tanto contemporáneos como históricos, que revelan un supuesto origen en el Cercano Oriente. Veamos una lista representativa: *granoturco*, o "grano turco", en italiano; *blé de Turquie*, o "trigo turco", y *blé sarazin*, o "trigo sarraceno", en la Francia del siglo XVI;[15] *trigu moriscu*, o "trigo moro", en Cerdeña;[16] *blat de moro,* o "trigo moro", en catalán; *milho marroco*, o "trigo marroquí", en el portugués del siglo XVI;[17] "trigo de Turquía" en la España del siglo XVI. Hasta finales del decenio de 1950 encontramos debates, en las publicaciones eruditas de España, acerca de la derivación del término "maíz",[18] en los que algunos académicos defienden ferozmente el origen del maíz en el Viejo Mundo. Basaban sus argumentos, sobre todo, en una traducción al castellano del *Libro de agricultura* de Abu Zacaría, del siglo XII. Aunque la traducción errónea se publicó por vez primera en 1802, no hay duda de que mucho antes los europeos pensaban que el maíz provenía de Turquía o de algún otro lugar del Cercano Oriente. En todo caso había una confusión respecto a su origen, como se advierte en la opinión del ya citado herborista John Gerarde, quien escribió del maíz: "Estas clases de granos fueron llevadas primero a España, y luego a otras provincias de Europa, desde Asia, que es dominio de los turcos, así como desde América y las islas próximas a ella..."[19] El biólogo John Finan[20] explica: "Los turcos, que atacaron diversos lugares de Europa occidental, introdujeron allí una cantidad de productos nuevos. Por consiguiente,

* Conviene recordar que *corn*, en inglés, significa "grano" o "cereal", en sentido genérico, aunque en Estados Unidos es un término que designa específicamente al maíz [nota del traductor].

[15] G. Pascu, "Le maïs dans les langues romanes et balkaniques", en *Estudis Universitaria Catalans*, 21, 1936, p. 459.

[16] *Ibid.*, 1936, p. 453.

[17] F. Bouza Brey, *op. cit.*, 1953, p. 48.

[18] *Ibid.*, 1953, y J. M. Torroja, "El maíz y la dura: Informe", en *Boletín de la Real Academia de la Historia*, 32, 1953, p. 29-34.

[19] John J. Finan, *op. cit.*, 1950, p. 167.

[20] *Ibid.*, 1950, p. 158.

con frecuencia se suponía que las plantas, los animales y otros artículos desconocidos en determinado lugar habían sido traídos por los turcos, y se los llamaba 'turcos' ". De paso, este proceso semántico de denominación explica, sin duda, por qué en inglés al ave americana *Meleagris gallopavo*, el guajolote, se la llama *turkey*.

Ya fuera que la palabra "turco" significara o no "extranjero", resulta significativo que, como vimos, los diversos nombres empleados para el maíz implicaran un origen de la planta no sólo turco, sino también marroquí, moro y, en general, árabe. Estas denominaciones deben recordarnos que el año de 1492 señaló el descubrimiento español de América, así como la reconquista de Granada, definitivo golpe de muerte a casi ocho siglos de presencia islámica en la península ibérica. Fernando e Isabel, conocidos en España como los Reyes Católicos, apoyaron la exploración como forma de lograr poder, riqueza y expansión religiosa. Pero no toleraban las creencias como el islamismo o el judaísmo, que habían florecido en sus dominios y que podían competir con el catolicismo. Sus sucesores, Carlos V y Felipe II, se mostraron igualmente fanáticos para afirmar la exclusividad del catolicismo; expulsaban o asesinaban a los conversos relapsos, y crearon tribunales para garantizar la pureza religiosa de sus sujetos en Europa y de quienes querían emigrar al Nuevo Mundo. La posición religiosa y política de estos monarcas fue tan radical y eficaz que prácticamente todos los españoles llegaron a considerar que los moros y los judíos eran parias, grupos de referencia negativos. Se convirtieron en los "otros" culturalmente determinados.

Al mismo tiempo el trigo, que durante milenios fuera la sustancia de la vida en la cuenca del Mediterráneo, estaba preñado de significación religiosa, la misma de que gozó, sin duda, mucho antes y mucho después de los siglos XV y XVI. Pensemos en el papel central que desempeña en la misa la hostia hecha de trigo, la bendición que recibe del sacerdote, su transustanciación en el cuerpo de Cristo, su consumo ritual por parte de los fieles y su poder mágico para limpiar de pecados. Todavía a finales del decenio de 1970 se podía ver, por toda la España rural, cómo los campesinos usaban el cuchillo para trazar una cruz en las hogazas frescas, antes de cortarlas.

En esas circunstancias políticas y religiosas, no resulta raro que la mayor parte de los españoles de la época, y en general de los cristianos, rechazaran el maíz. Ante todo, es un grano, lo que lo pone en competencia conceptual con el trigo. Desde luego, para la mayor parte de los norteamericanos el maíz y el trigo no son productos intercambiables. Para los estadounidenses el maíz en mazorca es un vegetal con que se acompaña la comida, no la base de la misma, y no les parece raro alternar trozos de pan y bocados de maíz. Pero gracias a los herbarios del siglo XVI sabemos que el maíz se definió inmediatamente como grano de subsistencia. Cuando se lo comparaba con el trigo, del cual los europeos dependían desde hacía siglos y que había llegado a adquirir un valor simbólico y religioso tan elevado, el maíz no podía competir. Esta derrota era aún más cierta dada la asociación lingüística errónea del maíz con los despreciados pueblos islámicos. Los españoles de la época llegaban a cualquier extremo —que incluía cambiar de nombre, de manera de vestir, de ocupación y de

residencia— para no ser llamados infieles. Es probable que, en esa atmósfera de intolerancia religiosa, los patrones alimentarios, incluyendo el consumo de carne de cerdo y el rechazo al maíz, tuvieran que ver con la definición y la aserción de la identidad étnica y religiosa.

Con el tiempo el rechazo al maíz debe haberse arraigado tanto que afectó a la gente emocionalmente, hasta el punto de adquirir el carácter de un verdadero tabú. Sin duda los habitantes del norte de la Península Ibérica y de Italia contribuyeron a la dudosa reputación del maíz. Sólo lo adoptaron como producto de subsistencia aquéllos a quienes les resultaba difícil cultivar trigo, cuyas tierras y climas favorecían la producción de maíz, y que padecían una pobreza extrema. Esos campesinos empobrecidos y económicamente marginados no eran un modelo a seguir, sobre todo dado su mal estado de salud. Su dependencia con respecto al maíz no podía más que contribuir a la ínfima reputación de la planta en los países y las regiones vecinos. Es probable, entonces, que las condiciones ecológicas y médicas sean responsables, de manera indirecta, del hecho de que la mayor parte de los europeos occidentales se nieguen a comer maíz en una forma en que se lo pueda reconocer como tal. Pero, por encima de todo, los prejuicios religiosos, de clase social y étnicos parecen ser la fuente primordial de este tabú alimentario, que hasta ahora carecía de explicación.

BIBLIOGRAFÍA

BOUZA, B. F., "Noticias históricas sobre la introducción del cultivo del maíz en Galicia", en *Boletín de la Real Academia de la Historia* 132, 1953, p. 35-72.

CROSBY, A. W. Jr., *The Columbian Exchange: Biological and Cultural Consequences of 1492*, 2a. ed., Westport, Connecticut, 1975.

FARB, P., y G. ARMELAGOS, *Consuming Passions: The Anthropology of Eating*, New York, 1983.

FINAN, J. J., *Maize in the Great Herbals*, Waltham, Massachussets, 1950.

KATZ, S. H., "Biocultural Evolution of Cuisine: The Hopi Blue Corn Tradition", en R. Shepherd, ed., *Handbook of the Psychophysiology of Human Eating*, New York, 1989, p. 115-140.

MIRACLE, M. P., *Maize in Tropical Africa*, Madison, Wisconsin, 1966.

PASCU, G., "Le maïs dans les langues romanes et balkaniques", en *Estudis Universitaria Catalans,* 21, 1936, p. 451-469.

ROE, D. A., *A Plague of Corn: The Social History of Pellagra*, Ithaca, New York, 1973.

TANNAHILL, R., *Food in History*, New York, Stein and Day, 1973.

TORROJA, J. M., "El maíz y la dura: Informe", en *Boletín de la Real Academia de la Historia,* 32, 1953, p. 29-34.

SALAMAN, R. N., *The History and Social Influence of the Potato,* Cambridge, Cambridge University Press, 1949.

WOODHAM-SMITH, C., *The Great Hunger: Ireland, 1845-1849*, New York, The New American Library, 1964.

EL PAN DE MAÍZ Y EL PAN DE TRIGO: UNA LUCHA POR EL DOMINIO DEL PANORAMA ALIMENTARIO URBANO COLONIAL

VIRGINIA GARCÍA ACOSTA
Centro de Investigaciones y Estudios
Superiores en Antropología Social

Der Mensch ist was er isst.
El hombre es lo que come.
L. A. Feuerbach

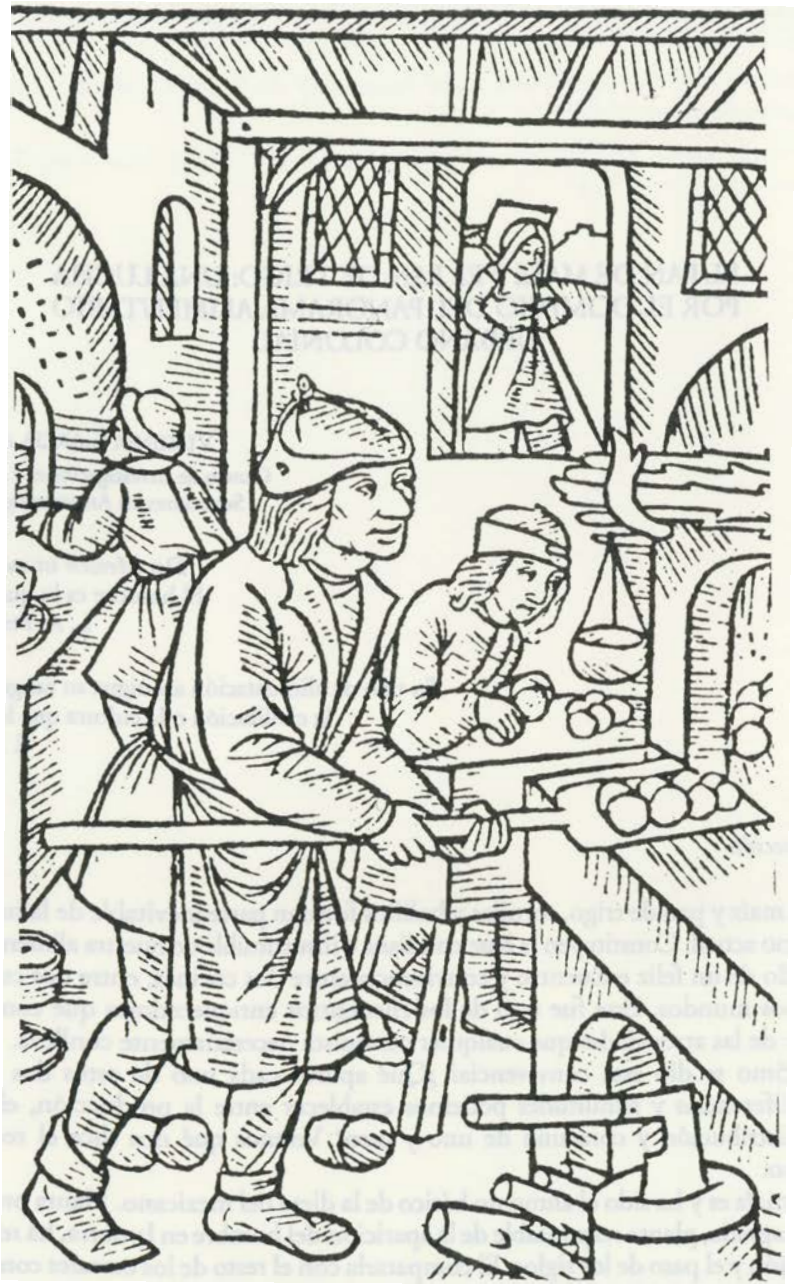
Su tipo de alimentación atestigua su rango social,
la civilización o la cultura que le rodea.
F. Braudel

Introducción

Pan de maíz y pan de trigo, tortillas y bolillos forman parte inevitable de la mesa del mexicano actual. Constituyen la base cotidiana e insustituible de nuestra alimentación, resultado de un feliz encuentro y convivencia entre dos cocinas, entre dos culturas, entre dos mundos. Éste fue uno de los encuentros enriquecedores que compensó algunas de las atrocidades que cualquier conquista necesariamente conlleva.

¿Cómo se dio esta convivencia? ¿Qué aportó cada uno de estos dos panes? ¿Qué diferencias y similitudes podemos establecer entre la producción, elaboración, distribución y consumo de uno y otro? Veamos qué nos dice el recuento histórico.

El maíz es y ha sido el alimento básico de la dieta del mexicano. Planta preciada, planta sagrada, planta responsable de la aparición del hombre en la tierra, ha resistido la invasión y el paso de los siglos. El compararla con el resto de los cereales conocidos por los conquistadores les impactó tanto como el constatar las capacidades de adaptación y el prolongado almacenamiento que permite, los enormes rendimientos



La hechura del pan de trigo. *Kalendrier des bergères*, 1499

y el aprovechamiento integral que ofrece esta "planta maravillosa", esta "preciosa semilla", como la denominara Juan de Cárdenas a fines del siglo XVI.[1]

Esta planta, que a pesar de las muchas discusiones se ha aceptado ya como nativa e incuestionablemente americana, se cultivaba ya en este continente al menos desde 3000 años antes de nuestra era, es decir, 4 500 años antes de que los conquistadores se encontraran con ella. Su importancia no fue apreciada de inmediato por los españoles. Nunca imaginaron la posterior y sorprendente expansión que alcanzaría el maíz a todo lo largo y ancho del planeta, al grado de constituir actualmente uno de los cultivos más importantes del mundo. No resulta natural esperar que los españoles rápidamente adoptaran el maíz como grano básico, en sustitución del milenario trigo al que estaban acostumbrados, sobre todo si aceptamos que la alimentación es parte de un contexto cultural y forma parte de un todo interrelacionado que funciona como una unidad.[2]

El trigo, cuyo cultivo provocó, junto al del resto de cereales europeos, la revolución neolítica, se producía en el valle del Éufrates 7 000 años antes de nuestra era. En forma de pan, a partir de masa fermentada, era consumido habitualmente por los egipcios y su historia nos dice que fueron los romanos quienes lo difundieron ampliamente. Hoy día comparte con el maíz, si bien antecediéndole en la jerarquía, la categoría de cultivo fundamental a nivel mundial.

Los españoles introdujeron el grano y el cultivo del trigo el año mismo en que se consumó la conquista. Cuenta la leyenda que no se trató de una introducción planeada de manera deliberada, es decir, que los españoles no traían sacos del grano destinado a ser cultivado. Las raciones que Cortés y sus expedicionarios traían para alimentarse a lo largo de su travesía, incluían las conocidas como "galletas de barco", "galletas de mar" o "bizcochos", elaborados con trigo, e incluían también sacos de harina, pero no hay evidencia de que trajeran granos para sembrar. Diferentes versiones dan noticia acerca de cómo se llevó a cabo esta introducción. Una de ellas menciona que:

> La empresa corresponde a Cortés y a un esclavo negro; el sitio de su inicial aclimatación a Coyoacán. Todavía hedía y humeaba la vencida ciudad indígena, cuando "al Marqués... acabado de ganar México estando en Coyoacán, le llevaban del puerto un poco de arroz; iban entre ello tres granos de trigo; mandó a un negro horro... que los sembrase; salió el uno y como los dos no salían sacáronlos y estaban podridos. El que salió llevó cuarenta y siete espigas de trigo... De este grano es todo y háse diferenciado por las tierras do se ha sembrado... Y poco a poco hay infinito trigo... A un negro se debe tanto bien."[3]

[1] Los datos sobre el maíz fueron tomados fundamentalmente de Arturo Warman, *La historia de un bastardo: maíz y capitalismo*, México, Fondo de Cultura Económica/Instituto de Investigaciones Sociales, UNAM, 1988, y de Virginia García Acosta, *Los señores del maíz. Tecnología alimentaria en Mesoamérica*, México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes/Pangea, 1990, reimpresión 1991.

[2] Gonzalo Aguirre Beltrán, "Cultura y nutrición", en *Estudios antropológicos publicados en homenaje al doctor Manuel Gamio*, México, 1956, p. 227-249, p. 232-233.

[3] Salvador Toscano, "Una empresa renacentista de España: la introducción de cultivos y animales domésticos

Ya sea que haya sucedido por ésta o por otra vía, el hecho es que desde muy temprano en el Valle de México se establecieron los primeros molinos para procesar el grano y obtener harina para elaborar el tan preciado pan de trigo. A principios de 1525 se otorgaron varias mercedes para la instalación de molinos de trigo. Se trataba de molinos hidráulicos que, aprovechando las caídas de agua de ríos como los de Tacubaya, Tacuba y Coyoacán, constituyeron durante más de tres siglos la fuente de aprovisionamiento de harina para las panaderías de la capital del virreinato.[4] Diez años más tarde, y como resultado de la sequía ocurrida al sur de la metrópoli que mermó considerablemente la producción de trigo, así como a causa de los altos precios que alcanzaba el envío de harina a las colonias, la Corona ordenó y apoyó el cultivo del cereal en Nueva España.[5]

Poco a poco, y basado en toda una tecnología particular y desconocida hasta entonces en Nueva España, el cultivo del trigo se expandió, en un principio básicamente en el valle de México. Más tarde se propagó hacia el oriente y hacia el norte: Puebla compartiría con el valle de México el primer lugar como zona triguera a fines del siglo XVI, mientras que el Bajío se convertiría más tarde en el granero de Nueva España.[6]

El pan de maíz: la tortilla

> Y porque las plantas fueron creadas principalmente
> para mantenimiento del hombre, y el principal de que
> se sustenta es el pan, será bien decir qué pan hay
> en Indias, y qué cosa usan en lugar de pan.
> José de Acosta

En Mesoamérica se hacía un uso integral del maíz: las hojas de la planta y de la mazorca se usaban para envolver y cocinar los alimentos o bien para realizar figurillas; los olotes (mazorcas secas despojadas de sus granos) servían como combustible; los tallos secos para construir muros y techos, mientras que los residuos de la planta constituían un excelente abono.

en México", en *Cuadernos Americanos*, v. XXV, n. 1, 1946, p. 43-158, n. 151. Toscano se basó en documentos del historiador mexicano del siglo XIX Joaquín García Icazbalceta, así como en la crónica escrita en el siglo XVI por el secretario de Hernán Cortés, Francisco López de Gómara. Una leyenda similar se cuenta para el Perú: ver Museo de Culturas Populares. *La cosa está del cocol y otros panes mexicanos*, México, SEP, 1963, p. 37.

[4] Sobre las panaderías de la ciudad de México a fines de la Colonia, ver Virginia García Acosta, *Las panaderías, sus dueños y trabajadores. Ciudad de México. Siglo XVIII*, México, CIESAS, 1989 (Ediciones de la Casa Chata, 24).

[5] Enrique Florescano, "El abasto y la legislación de granos en el siglo XVI", en *Historia mexicana*, v. XIV, 1965, p. 567-630, p. 571-572.

[6] Los rendimientos del trigo novohispano fueron verdaderamente altos, hasta de 1 a 80 (por unidad de semilla sembrada), que en comparación con las proporciones que para esas mismas fechas alcanzaba en Europa (1:10 y 1:20), asombraron al mismo barón de Humboldt. Alejandro de Humboldt, *Ensayo político sobre el reino de la Nueva España*, 3a. ed., México, Porrúa, 1978, p. 257-258. Se llegó incluso a una sobreproducción que permitió exportarlo, en harina, a las islas del Caribe.

Evidentemente, el uso principal de esta "prodigiosa" planta era la alimentación: "para bestias y para hombres, para pan y para vino y para aceite, aprovechan en las Indias el maíz".[7] En efecto, el maíz no sólo servía de alimento para los animales. A partir de él se preparaban bebidas, caldos y una enorme variedad de alimentos sólidos altamente apreciados. Pozoles y atoles diversos, aliñados con miel, chile o amaranto; tamales o "empanadas", como las denominó Sahagún, elaborados a base de maíz tierno o seco, redondos o alargados, macizos o rellenos de alguna proteína animal; golosinas a partir de los granos tostados y reventados; pinoles simples o aderezados, etcétera.

Pero el producto por excelencia obtenido a partir del maíz ha sido la tortilla, "hija predilecta" del rey de los alimentos del mexicano de ayer y hoy:

> ...la cualidad y sustancia del pan que los indios tenían y usaban, es cosa muy diversa del nuestro, porque ningún género de trigo se halla que tuviesen, ni cebada, ni mijo, ni panizo, ni esos otros granos usados para pan en Europa. En lugar de esto usaban de otros géneros de granos y raíces; entre todos tiene el principal lugar y con razón el grano de maíz, que en Castilla llaman trigo de las Indias, y en Italia, grano de Turquía...[8]

Los orígenes de la elaboración prehistórica de la tortilla no son evidentes; sin embargo, la presencia de metates y comales en los estratos arqueológicos más tempranos sugieren que las tortillas surgieron prácticamente junto con la domesticación del maíz mismo. Es un hecho generalmente aceptado que la tortilla apareció en tiempos precolombinos, y que su consumo se hizo cada vez más importante conforme la población creció y se concentró en pueblos y ciudades.[9]

De esta manera, las tortillas han constituido, desde tiempos inmemoriales, lo que bien llamaron los españoles el "pan de los indios", queriendo con ello significar que constituía el alimento básico de los habitantes del, para ellos, Nuevo Mundo. Calificándolo de esta manera, nos dicen respectivamente el obispo de Yucatán fray Diego de Landa y el erudito jesuita José de Acosta:

> Que hacen pan de muchas maneras, bueno y sano, salvo que es malo de comer cuando está frío.
>
> El pan de los indios es el maíz...[cuyo] modo de comerle más regalado es moliendo el maíz y haciendo de su harina, masa, y de ella unas tortillas que se ponen al fuego, y así calientes se ponen a la mesa y se comen...[10]

Su preparación requiere una extraordinaria inversión de trabajo, que ha estado

[7] José de Acosta, *Historia natural y moral de las Indias*, 1a. reimpresión, edición preparada por Edmundo O'Gorman, México, Fondo de Cultura Económica, 1979 (Biblioteca Americana, 38), p. 171.

[8] José de Acosta, *op. cit.*, p. 170.

[9] Arnold Bauer, *Millers and Grinders. The Preparation of the Daily Bread in Meso-America*, Davis, California, University of California, Agricultural History Center, 1987 (Working Paper Series n. 42), p. 4, 9.

[10] Fray Diego de Landa, *Relación de las cosas de Yucatán*, 9a. ed., México, Porrúa, 1966, p. 37, y José de Acosta, *op. cit.*, p. 171.

siempre a cargo de las mujeres. Ello se demuestra no sólo por su continuidad actual en dicha labor, sino inclusive a través tanto de representaciones escultóricas en figurillas de barro, como en registros de códices pre y posthispánicos, en los que son siempre las mujeres quienes aparecen frente al metate moliendo el maíz y preparando la masa que, posteriormente, se cocerá en los comales en forma de tortilla.[11]

De esta manera, desde la época prehispánica las tortillas han sido un producto de elaboración femenina y doméstica. Estas mujeres debían pasar buena parte de su vida frente al metate moliendo el maíz y después ante al comal cociendo las tortillas. A manera de comparación podemos decir que mientras las mujeres europeas, representantes de culturas trigueras, invertían entre tres y cuatro horas a la semana para elaborar el pan que consumía su familia, las mujeres mesoamericanas invertían de 35 a 40 horas semanales haciendo tortillas con ese mismo fin. Era justamente ésta una obligación, probablemente la principal, que debían cumplir como miembros de su grupo doméstico: tener siempre tortillas recién hechas y calientes. Una buena mujer debía, nos dice el padre Sahagún:

> hacer bien de comer, hacer tortillas, amasar bien... y sabe hacer tortillas llanas y redondas y bien hechas... La que es buena en este oficio... es diestra y experimentada en todo género de guisados... La que no es tal no se le entiende bien el oficio... guisa mal, es sucia y puerca... y cuece mal las tortillas...[12]

El mayor repudio al que se podía hacer acreedora una mujer, sólo comparable al adulterio, era precisamente el no proveer cotidianamente de tortillas buenas y calientes a su familia.

Sin evidencias en registros arqueológicos en relación a modificaciones en la elaboración de las tortillas en los últimos miles de años, es posible pensar que dicha práctica se mantuvo prácticamente inalterada hasta hace poco tiempo. Es a partir de la elaboración del nixtamal, que es el resultado del cocimiento lento del maíz seco en agua con tequesquite o cal, y su posterior molienda en el metate de piedra, que se obtiene una masa suave y uniforme, base de preparación de las tortillas de maíz. Este proceso ha sido descrito de manera tan magistral por el desaparecido Salvador Novo, que es inevitable el reproducirla aquí:

> El maíz se había reblandecido toda la noche en un barreño, en el agua con tequesquitl. Ahora la mujer lo molería —como Quilaztli, la germinadora, molió los huesos del padre de Quetzalcóatl— en el metatl. Bajaría con el metlapil las oleadas del nixtamal —espuma blanquísima deslizada sobre el mar negro y firme del metatl— una y otra vez, hasta la tersura, mientras la leña chisporroteaba en el tlecuil, bajo el comalli. Luego, con las pequeñas manos húmedas, cogería el testal para irlo engrandeciendo a palmadas

[11] Arnold Bauer menciona que lo mismo sucede en representaciones de hace 5 000 años, y cita a manera de ejemplo los frescos de Ramsés II, en los cuales aparecen siempre mujeres egipcias moliendo grano frente a los molinos de piedra, *op. cit.*, p. 1 y 13.

[12] Fray Bernardino de Sahagún, *Historia general de las cosas de Nueva España*, México, Porrúa, 1979 (Sepan cuántos, 300), p. 561.

> rítmicas, adelgazando, redondeando hasta la tortilla perfecta que acostar, como a un recién nacido, sobre el comalli sostenido en alto en tres piedras rituales por Xiuhtecuhtli, por el dios viejo del fuego.[13]

Con la masa nixtamalizada se han elaborado también los tamales, el atole y la enorme variedad de platillos que se derivan de las tortillas y que actualmente conocemos como chalupas, pellizcadas, molotes, tlayudas, tlacoyos, huaraches. Dicha diversidad fue ampliamente descrita por Sahagún de la siguiente manera:

> ...*totonqui tlaxcalli tlacuelpacholli*, quiere decir tortillas blancas y calientes... *ueitlaxcalli* quiere decir tortillas grandes; éstas son muy blancas y muy delgadas, y anchas y muy blandas... *quauhtlaqualli*: son muy blancas, y gruesas y grandes y ásperas... otras algo pardillas, de muy buen comer, que llamaban *tlaxcalpacholli*... unos panecillos no redondos, sino largos, que llaman *tlaxcalmimilli*: son rollizos y blancos y del largor de un palmo o poco menos...[otras] que llamaban *tlacepoalli ilaxcalli*, que eran ahojaldradas, eran de delicado comer...[14]

A pesar de ser la base milenaria de la alimentación mesoamericana, no es mucho lo que sabemos sobre la historia de las tortillas de maíz. Seguramente por constituir parte de lo que algunos han llamado "cultura material" o "vida material", por adjudicarle el carácter monótono que se imprime a todo acto cotidiano y ordinario,[15] su estudio a profundidad ha sido poco atendido por los investigadores. A excepción de algunos estudios sobre las cualidades nutricionales de la tortilla, a lo comentado en este trabajo acerca de la persistencia del metate en la cultura material mexicana y algunas referencias más, poco sabemos sobre el papel histórico de la tortilla de maíz como tal.

Hasta ahora hemos hablado de la forma en que los españoles se enfrentaron y dieron a conocer al mundo las características y el papel que este importantísimo alimento jugaba en la dieta del mexicano de ayer. Pero ¿qué sucedió durante el resto de la época colonial?

Cuando el trigo llegó a México y, con él, la elaboración del pan al estilo europeo, se produjeron de manera inevitable cambios profundos en la dieta del mexicano. No obstante hemos de recordar que los hábitos alimenticios, como parte medular de cualquier cultura, constituyen patrones profundamente enraizados que impiden una substitución rápida y definitiva. "Los alimentos... no tienen sólo un valor nutricio, biológico e intrínseco, sino, además, un valor cultural adscrito que juega un papel importante en los resultados finales de la elección de un patrón dietético." [16]

En efecto, el trigo llegó a Nueva España y, como hemos mencionado, desde el inicio su cultivo, molienda y la elaboración de pan para consumo de los españoles

[13] Salvador Novo, *Cocina mexicana o historia gastronómica de la ciudad de México*, México, Porrúa, 1979, p. 7.
[14] Fray Bernardino de Sahagún, *op. cit.*, p. 463.
[15] Arnold Bauer, *op. cit.*, p. 1.
[16] Gonzalo Aguirre Beltrán, *op. cit.*, p. 233.

se extendieron rápidamente. No obstante, el cultivo del maíz se mantuvo, a pesar de las invasiones de tierras indígenas, de la sustitución de cultivos, de la indiferencia inicial por incorporarlo al consumo y del dominio español en todos los órdenes sociales y económicos. Las condiciones de preparación del grano, su transformación en nixtamal, la molienda en metate y la elaboración de las tortillas para el consumo familiar, se conservaron intactas casi hasta nuestros días.[17] Las tortillas, a pesar de la modernidad, han continuado siendo un alimento de producción doméstica, mezclando la producción a baja escala con la elaboración industrial. Las mujeres siguieron siendo quienes las elaboraban, y el metate de piedra, la denominada "tecnología neolítica",[18] se mantendría como único intermediario entre el grano y la masa durante cuatro siglos más.

La modificación de buena parte de este proceso, que podría incluso considerarse como una revolución tecnológica particularmente en la elaboración de la masa que constituye la base de las tortillas, se presentó a finales del siglo XIX. Si bien antes existieron propuestas al respecto,[19] fue hasta entonces que se introdujeron en México los molinos mecanizados para la elaboración del nixtamal, sustituyendo con ello una tarea que había absorbido muchas horas-mujer frente al metate. Dicha modificación, que motivara una tenaz resistencia durante décadas, fue finalmente incorporada tanto a nivel rural como urbano. Con ella, si bien fue desplazándose poco a poco la elaboración doméstica, manual y exclusivamente femenina, primero de la masa y posteriormente de las tortillas, no se sustituyó el procedimiento milenario de su elaboración.[20] Éste persistió a pesar de la introducción masiva, a partir de la cuarta década del siglo XX, de las tortilladoras mecánicas, pues

> ¿qué prefiere cualquier amante de la cocina mexicana: una tortilla hecha con amor o una elaborada con eficiencia? La primera fue "echada" a mano unos minutos antes de la hora

[17] Algunos textos antiguos y otros actuales incluyen referencias que podrían relacionarse con la venta de tortillas en la época prehispánica; sin embargo no parece haber sido ésta una práctica habitual. Misioneros-cronistas tempranos como fray Bernardino de Sahagún, *op. cit.*, p. 567, o más tardíos como Juan de Viera, *Breve y compendiosa narración de la ciudad de México*, México, Guaraní, 1952, soldados-cronistas como Hernán Cortés, *Cartas de relación*, 6a. ed., México, Porrúa, 1971 (Sepan cuántos, 7), p. 49; y estudiosos modernos de la alimentación como Sonia Corcuera de Mancera, *Entre gula y templanza. Un aspecto de la historia mexicana*, 2a. ed., México, Fondo de Cultura Económica, 1990, p. 56, hacen menciones a ello. No obstante, en la mayoría de los casos se trata más bien de referencias sobre venta de alimentos elaborados utilizando tortillas, algo similar a nuestros tacos, tlacoyos, picadas o molotes. El fraile franciscano nos dice al respecto que vendían tortillas "... que tienen dentro ají molido o carne ...untadas con *chilmolli*... mezcladas con miel..."

[18] Así denomina Arnold Bauer, *op. cit.*, p. 9, al metate, presente en los hallazgos arqueológicos de Tehuacán desde antes del 3 000 a.C. El excelente estudio de Bauer analiza las razones de la persistencia de esta tecnología, que se mantuvo inalterada a lo largo de 5 000 años.

[19] Miguel María de Azcárate, *Noticias estadísticas que sobre los efectos del consumo introducido en esta capital en el quinquenio de 1834 presenta el comandante del resguardo de rentas unidas de México, coronel retirado del ejército Miguel María de Azcárate*, México, Imprenta del Águila, 1839, p. 110, quien elaboró una estadística de consumos en México durante algunos años de la primera mitad del siglo XIX, al referirse a la ardua y prolongada labor que significaba para las mujeres mexicanas no sólo hacer tortillas, sino particularmente preparar la masa, sugirió el establecimiento de molinos de maíz.

[20] Ver al respecto Arnold Bauer, *op. cit.*, p. 15 y s., y Josefina Morales de León, "La tortilla. Fuente de energía siempre presente", en *Cuadernos de Nutrición*, v. 14, n. 5, 1990, p. 33-34.

> de la comida, cocida con leña o carbón y es blanca, delgada y suave al tacto. La segunda suele ser por lo general más subida de color, más grande y gruesa que las otras y es el producto de una máquina programada... Paradójicamente la tortilla... ha venido a probar que en lo culinario el progreso puede estar, algunas veces, reñido con el gusto.[21]

La modificación profunda se dio en otros órdenes. La dominación española implicó poco a poco y cada vez con mayor fuerza, una degradación de todo aquello que representara, que recordara o que se asemejara al mundo prehispánico. Lo "indígena" se relacionaba directamente con lo sometido y, por lo tanto, con lo débil, y como tal era rechazado. No obstante, la persistencia de una cultura milenaria del maíz, sus valores nutricionales y su profunda raigambre, evitaron que las tortillas y el resto de alimentos elaborados a partir de ese cereal, fueran totalmente desplazados. Por el contrario, la población no indígena residente en la ciudad, poco a poco los incorporó a su dieta.

El consumo de maíz se mantuvo como la base alimenticia del pueblo mexicano, particularmente de los dominados, de los deposeídos, que constituían la mayoría de la población. Por ello, en una sociedad basada en la agricultura, como la sociedad colonial, una crisis agrícola que conllevara la pérdida de las cosechas de maíz, se convertía en una crisis generalizada.[22]

El panorama alimentario mexicano ha estado así dominado, desde la antigüedad, por el maíz y, fundamentalmente, por su producto más exquisito, la tortilla. La introducción de alimentos europeos podría haber jugado un papel de sustitutos absolutos en la dieta del mexicano, como es el caso del pan de trigo; sin embargo, con el paso del tiempo el consumo de maíz aumentó cada vez más. En registros arqueológicos de los estratos más tempranos de Tehuacán, alrededor del 3 000 a.C., el maíz ocupaba un porcentaje que iba del 15 al 20 por ciento de la dieta total.[23] Conforme avanzó su domesticación y la población se asentó, el maíz en sus variadas formas, pero sobre todo como tortilla, llegó a ser cada vez más consumido. A mediados del siglo XX, las tortillas de maíz aportaban entre el 70 y el 75 por ciento del consumo calórico total del pueblo mexicano, un porcentaje mayor que en siglos anteriores.[24]

En términos generales, este porcentaje no se ha modificado hasta nuestros días. Lo anterior representa un consumo diario per cápita de entre 300 y 700 gramos de maíz diarios,[25] promedio que, como cualquier estimación de este tipo, oculta la

[21] Sonia Corcuera, *op. cit.*, p. 60.

[22] Ver al respecto Enrique Florescano, *Precios del maíz y crisis agrícolas en México*, México, El Colegio de México, 1969.

[23] Arnold Bauer, *op. cit.*, p. 9.

[24] Ralph L. Beals y Evelyn Hatcher, "The Diet of a Tarascan Village", en *América Indígena*, v. 3, n. 4, 1943, p. 295-304.

[25] Ver René O. Cravioto, "Nutritive Value of the Mexican Tortilla", en *Science*, v. 102, 1945, p. 91-93; F. Aylward, "The Indigenous Food of Mexico and Central America", en *Proceedings of the Nutrition Society*, v. 12, 1953, p. 48-58, p. 55, y K.M. DeWalt, P. B. Kelly y G.H. Pelto, "Nutritional Correlates of Economic Microdiferentiation in a Highland Mexican Community", en N.W. Jerome, R.F. Kandel y G.H. Pelto, editores, *Nutritional Anthropology*, New York, Redgrave Publishing Company, 1980, p. 205-221, p. 210.

realidad. El nivel de consumo del maíz es inversamente proporcional al nivel socio-económico alcanzado. Es decir, conforme se desciende en la escala socio-económica, el consumo se incrementa: la población de menores recursos se encuentra dentro del grupo de los 700 gr. Conforme se asciende en dicha escala, la dieta es más variada y disminuye el consumo basado en la tríada alimenticia de maíz, frijol y chile.

Esta relación, inversamente proporcional entre nivel de ingresos y diversidad dietética por un lado y entre nivel de ingresos y consumo de cereales por otro, ha sido una constante en la evolución de las sociedades humanas. [26]

El pan de trigo

Aquí arraigó el trigo, robándole tierras fértiles al maíz.
Aquí arraigó también el pan, codo a codo con la tortilla
y el tamal. Y el pueblo, los pueblos supieron
hacer suyo el pan…
Guillermo Bonfil

Los españoles llegaron a México y con ellos su tecnología, sus costumbres, sus ideas y, en una palabra, su cultura. Trajeron pan y harina; pronto introdujeron el cultivo del trigo, lo molieron y empezaron a producir pan en una inicial negativa por adoptar el grano básico de los nativos. No podía ser de otra manera. El pan de trigo, puro o mezclado con otros cereales, había constituido por milenios la base de la alimentación europea. Estaba íntimamente identificado con la cultura occidental y no había razón alguna de suficiente peso para no intentar mantenerlo como tal. Hemos aceptado que los patrones de alimentación constituyen un todo interrelacionado; una vez que se han establecido, "no es problema de fácil solución promover un cambio, ya que no se trata de la sencilla substitución de un elemento aislado e inconexo, sino de la ruptura de un eslabón firmemente enlazado con las distintas constelaciones de la cultura".[27] Si los indígenas mesoamericanos se aferraron a su maíz, ¿por qué razón los españoles no habrían de querer cultivar el trigo, transformarlo en harina y elaborar su pan?

La discusión alrededor de este asunto no se centra en las preferencias alimentarias que, como parte de una determinada cultura, deben ser siempre respetadas, sino en el encuentro de unas con otras y en la convivencia de costumbres que puede resultar de ello.

[26] Los franceses, que cuentan con una larga tradición en estudios sobre historia de la alimentación, aseveran lo anterior de manera contundente. Tal como lo declara F. Spooner, "Régimes alimentaires d'autrefois: proportions et calculs en calories", en *Annales: Économies, sociétés, civilisations*, v. XVI, 1961, p. 568-574, hace ya más de 30 años, basándose en siete estudios sobre regímenes alimentarios de los siglos XV al XX en Europa: "En conclusion la table d'une famille riche s'annonçait aussitot variée, ce qui est la caractéristique de toute alimentation supérieure et protectrice."

[27] Gonzalo Aguirre Beltrán, *op. cit.*, p. 233.

Fue a partir de 1492 que aconteció este encuentro alimentario entre dos productos que, cada uno en su cultura nativa, constituían el alimento básico por excelencia. Ambos provenientes de gramíneas asociadas con deidades, ambos aclimatados por milenios al ambiente local, aprovechados para fines que rebasaban el sustento diario y que, no obstante, presentan grandes diferencias en cuanto a su producción, distribución y consumo.

La producción de pan fue, desde un principio, de tipo comercial. Las panaderías en la ciudad de México se implantaron a la par que los molinos de trigo, es decir, a sólo unos años de consumada la conquista española. La producción de pan a nivel doméstico constituyó una excepción, pues sólo algunos conventos y hospitales producían el que consumían; el resto mantenía arreglos con determinadas panaderías para que, diariamente, les entregaran una determinada cantidad de éste.

Esta producción comercial de pan estuvo sujeta, desde muy temprano, al control por parte de las autoridades municipales. Su peso y su precio debían sujetarse a las ordenanzas emitidas, la mayoría de las cuales constituyeron copia fiel de las vigentes en la metrópoli. Para ello, se registraban los precios a los que se había comprado el trigo por parte de los dueños de las panaderías, y se calculaba la postura del pan, esto es, la cantidad de onzas de éste que debían darse por uno o por medio real. La postura de pan más temprana de que tenemos evidencia se remonta al año de 1527, en la cual se menciona que debía venderse la libra de pan a un tomín de oro. Esta costumbre de variar el peso y no el precio del pan, característica de las sociedades preindustriales,[28] se mantuvo durante el resto de la Colonia.

En las panaderías se elaboraba el pan utilizando únicamente tres ingredientes básicos: harina, agua y sal. Con la masa sobrante del día anterior se hacía la levadura, misma que se adicionaba a la producción cotidiana.

El instrumental empleado era relativamente sencillo: tornos y cedazos para cernir la harina que llegaba de los molinos; artesas para hacer la masa; mesas para amasar y moldear el pan; tableros para dejarlo reposar y fermentar, y hornos de leña para cocerlo una vez introducido con el auxilio de las largas palas "de meter y sacar".[29] Se trataba de una tecnología rudimentaria que requería, necesariamente, de la intervención de operarios, algunos de los cuales debían tener cierta especialización, como es el caso de aquellos que moldeaban u horneaban el pan.

Si bien sabemos que los indígenas se negaron sistemáticamente a sembrar trigo, al menos durante los primeros siglos coloniales, fueron ellos, desde un principio, los encargados de elaborar el pan. En las primeras panaderías que se instalaron en la ciudad de México, los españoles fueron entrenándolos como operarios, de tal manera que fueron siempre primordialmente los indígenas, más tarde auxiliados por los mestizos y las castas, quienes hicieron el pan que se consumía en la ciudad. Nunca,

[28] Ver al respecto Witold Kula, *Las medidas y los hombres*, México, Siglo XXI, 1980, p. 94-104, y Virginia García Acosta, *Los precios del trigo en la historia colonial de México*, México, CIESAS, 1988 (Ediciones de la Casa Chata, 25).

[29] Ver Virginia García Acosta, *op. cit.*

durante los tres siglos coloniales, encontramos a algún indio como dueño o como administrador de panadería. Este papel estuvo siempre reservado para los españoles y, más tarde, para los españoles y criollos. Los indígenas constituyeron, de hecho, la mano de obra fundamental en la elaboración del pan.

Si bien en un principio el pan de trigo fue un producto destinado exclusivamente a los españoles, su consumo fue poco a poco incorporado por el resto de la cada vez más numerosa población urbana. Para el siglo XVIII, el consumo de pan estaba prácticamente generalizado entre los habitantes de la ciudad de México.[30] Éstos consumían entre 300 y 400 gramos diarios de pan, una cifra similar y, en algunos casos, ligeramente menor a la alcanzada por esas mismas fechas en países europeos en los cuales constituía justamente la base de su alimentación.[31]

El pan de trigo estaba así presente en la mesa de, prácticamente, el total de la población urbana. No sólo los españoles y criollos, como se ha repetido incesantemente, consumían pan. Los indígenas emigrados a la ciudad, así como los grupos que poco a poco dominaron el panorama urbano como fueron los mestizos y las castas, comían pan de trigo. Sin embargo, este consumo no era igual entre todos. Existía, de hecho, un consumo diferenciado de pan que se manifestaba en cuatro aspectos: las calidades de pan, los precios (relacionados directamente con las calidades), los espacios destinados a su venta y los medios de pago empleados para comprarlo.

A lo largo del siglo XVIII existieron varias clases y calidades de pan de sal que, en términos generales, podríamos dividir entre pan de primera y pan de segunda.[32] El pan de primera, elaborado con la flor de harina de más alta calidad, era conocido como pan especial o pan floreado. Dentro del pan de segunda encontramos el conocido como pan común, las semitas y los pambazos. Estos últimos eran elaborados con mezclas de harinas de diversas calidades (pan común) o bien con los residuos de harina y salvado mezclados con una poca de harina flor (pambazos: cuyo nombre deriva de "pan baxo" y semitas).

[30] Para más detalles sobre este asunto ver Virginia García Acosta, "La alimentación en la ciudad de México: el consumo de pan en el siglo XVIII", en *Historias*, n. 19, 1988, p. 73-80.

[31] Las cifras más antiguas con que contamos sobre el consumo de pan se remontan a Roma, en el siglo I a.C., donde alcanzaba un kilo diario, Carson I. A. Ritchie, *Comida y civilización. De cómo los gustos alimenticios han modificado la historia*, Madrid, Alianza, 1986, p. 57 (El libro de bolsillo); la misma cantidad consumieron los burgueses de Europa occidental desde la Edad Media hasta el siglo XVII, E. Ashtor, "Essai sur l'alimentation des diverses classes sociales dans l'Orient médiéval", en *Annales: Économies, sociétés, civilisations*, v. XXIII, 1968, p. 1017-1053. Esta cifra disminuía conforme se descendía en la escala social: los militares y los marinos europeos comían entre 700 y 750 gramos diarios, mientras que las capas inferiores consumían menos que eso. Los promedios en Francia, Rusia, Holanda e Inglaterra, a mediados del siglo XVII, calculados con base en la raciones de soldados y marinos, alcanzaban entre 320 y 550 gramos diarios, J.P. Filippini, "Le régime alimentaire des soldats et des miliciens pris en charge par la marine française au XVIIIe siècle", en *Annales: Économies, sociétés, civilisations*, v. XX, 1965, p. 1157-1162, y Michel Morineau, "Rations de marine (Angleterre, Hollande, Suède et Russie)", en *Annales: Économies, sociétés, civilisations*, v. XX, 1965, p. 1150-1157.

[32] La enorme variedad de pan de dulce que actualmente aún podemos disfrutar, no era tal en la época colonial. Sí existían panes elaborados con azúcar y huevo, pero la gran variedad que ahora conocemos data del siglo XIX, enriquecida con nuevos nombres, formas, sabores, aromas y colores.

Evidentemente estos panes tenían distintos precios, derivados de la materia prima con que se elaboraban. En términos generales la diferencia entre unos y otros era de un 25 por ciento, pero no en precio, como mencioné antes, sino en peso. Es decir, si de acuerdo a los precios a los cuales se había obtenido el trigo la postura dictada por las autoridades ascendía a digamos 16 onzas de pan floreado por medio real, de pan común debía darse una cuarta parte más, esto es, 20 onzas. El peso del pambazo y de la semita, por su parte, no estaban sujetos a legislación alguna; eran mucho más baratos que el pan común mismo.

La venta de uno y otro tipo de pan era igualmente diferenciada. Si bien hubo cambios a lo largo de la Colonia en cuanto a los espacios destinados para su venta, por lo general el pan floreado se vendía en las panaderías, mientras que el pan común era enviado por éstas a las pulperías. Lo anterior se derivaba del tipo de consumidor que acudía a cada uno de estos espacios comerciales a surtirse de su pan. Mientras que las panaderías se concentraban hacia el centro de la ciudad, donde residía la población de mayores recursos, las pulperías se encontraban distribuidas por toda la ciudad e, incluso, abundaban en los alrededores de ella que era donde vivía la población de menores recursos. Cada consumidor obtenía el pan que podía pagar del lugar más cercano a su domicilio.

De la misma manera, cada consumidor pagaba por su pan con la moneda a la que tenía acceso. Sabemos que, particularmente durante el siglo XVIII, hubo una escasez de circulante que provocó determinadas respuestas entre el público que requería de su empleo. La postura de pan se dictaba siempre a partir de reales o medios reales, a cambio de los cuales se podían comprar una o dos piezas de pan floreado del peso ordenado. En el caso del pan común, estaba permitido hacer y vender piezas de menor peso, cuya compra debía efectuarse con moneda menor al medio real, que no se acuñaba. Para ello, los dueños de pulperías y, en ocasiones, también los dueños de panaderías, fabricaron su propia moneda, los tlacos o pilones. Éstos, calificados de "moneda imaginaria", se hacían con madera, vaqueta, hueso u otros materiales, y su denominación era menor al medio real. Las implicaciones económicas y sociales de lo anterior son múltiples y rebasan el tema de este trabajo; lo que nos interesa es que el consumidor de pan común, mismo que compraba preferentemente en las pulperías, lo obtenía generalmente pagando con tlacos y pilones.

Así se elaboraba, se distribuía y se consumía el pan de trigo en la capital virreinal a fines del periodo colonial. Otras ciudades importantes como Guadalajara, Zacatecas, Querétaro, Guanajuato, Oaxaca, habían pasado por un proceso similar. Si bien el cultivo del trigo, su transformación en harina y la elaboración de pan se introdujeron en un principio para satisfacer exclusivamente las necesidades de los españoles, poco a poco se fue expandiendo la producción del cereal y el consumo de pan.

Eric Van Young nos dice que en Guadalajara el consumo de trigo y harina creció de siete a ocho veces entre 1750 y 1815. Las numerosas panaderías tapatías que funcionaban por esas épocas, vendían no sólo pan de trigo de la más alta calidad,

sino también buenas cantidades de pan conocido como de "segunda clase". Este último se expendía, al igual que el pan común en la ciudad de México, por "pedacillos muy pequeños", hasta cuatro o cinco por medio real y generalmente en las pulperías o tendejones distribuidos por toda la ciudad. Los consumidores de este tipo de pan eran, también en Guadalajara, los pobres e indios residentes en esa ciudad.[33]

Algo semejante ocurrió en Querétaro, otra de las ciudades para la cual ha sido estudiado este asunto. John Super afirma que a fines del siglo XVIII "Querétaro era una ciudad que dependía fuertemente del pan de trigo para satisfacer las necesidades alimenticias de sus habitantes. El consumo de pan era importante para ricos y pobres."[34]

El proceso de elaboración del pan, heredado de los egipcios, griegos y romanos, a través de los españoles, prácticamente no se modificó. En el último cuarto del siglo XVIII hubo intentos por mecanizar las fases de cernido y amasado. Francisco Antonio de Horcasitas, que fue comerciante, propietario de fincas urbanas, dueño de una panadería y apoderado del gremio de panaderos, "inventó" en 1774 una "máquina para cernir y amasar".[35] Ésta consistía en un eje que, atado a una bestia que daba vueltas, hacía rotar unas aspas que iban amasando la pasta, a la vez que en un piso superior y a través de un sistema de engranajes, el mismo movimiento permitía cernir la harina. Desconocemos si el uso de esta maquinaria se generalizó, lo cual de hecho habría constituido una revolución tecnológica para la época, similar a la que cien años después tuvo lugar en el procesamiento del nixtamal.

De hecho, los primeros molinos de trigo mecanizados así como la introducción de maquinaria en las panaderías se dieron por las mismas fechas en que comenzaron a operar los molinos de nixtamal. A fines del siglo XIX se incorporaron en las panaderías, revolvedoras importadas de masa que permitieron reducir tiempos y costos. Durante los siguientes 50 años se introdujeron batidoras y cortadoras e, incluso, las conocidas como "bolilladoras" que moldeaban el pan. No obstante, éstas han sido desechadas y sólo se utilizan en algunas grandes fábricas de pan debido tanto a problemas de operación como al hecho de que aumentan los costos de producción de un producto cuyo precio está rígidamente controlado. El moldeado a mano de los bolillos sigue estando a cargo de los maestros panaderos, artífices de este delicado alimento, incluso en grandes establecimientos que producen considerables volúmenes de pan. Al interior del país, en pequeñas ciudades, pueblos y zonas rurales, la elaboración del pan en todas sus fases sigue siendo totalmente manual.[36]

[33] Eric Van Young, *Hacienda and Market in Eighteenth-Century Mexico. The Rural Economy of the Guadalajara Region, 1675-1820*, Berkeley, University of California Press, 1981, p. 59-71.

[34] John Super, "Pan, alimentación y polítca en Querétaro a fines del siglo XVIII", en *Historia Mexicana*, v. XXX, n. 2, 1980, p. 247-272.

[35] Los orígenes de esta maquinaria parecen remontarse a la época de la República Romana. Lo que seguramente hizo Horcasitas fue introducir algo que ya por entonces se usaba ampliamente en España.

[36] Museo de Culturas Populares, *op. cit.*, p. 51-54, e información proporcionada por maestros panaderos del Centro de Capacitación de la Cámara Nacional de la Industria Panificadora (CANAINPA). (Entrevista Virginia García Acosta, Óscar Vidal y Amado Acosta, 19 de junio de 1992.)

Los reflejos del encuentro

El pan de maíz y el pan de trigo se encontraron en México hace 500 años y, de la mano, han recorrido un mismo camino en la historia de este país. Los han consumido ricos y pobres; han tenido usos religiosos, ceremoniales, curativos y festivos; han estado en las mesas de españoles, de indios y mestizos. Incluso han levantado serias protestas cuando la escasez y los elevados precios de uno de ellos, o de ambos, amenazaban con provocar crisis de subsistencia, tal y como sucedió en la ciudad de México durante el motín de 1692. En esta ocasión, así como en algunos hechos similares ocurridos en otros lugares del virreinato, la composición social de los amotinados incluyó tanto a los indios de la ciudad, como a los mulatos, mestizos, criollos y españoles consumidores habituales de pan y tortillas.[37]

A lo largo de la historia alimentaria de México, la elaboración de tortillas se caracterizó por ser una producción doméstica, a baja escala, dependiente casi absolutamente de las mujeres y predominante en los ámbitos rurales. El pan salado de trigo, por su parte, ha sido siempre una producción comercial, a mayor escala y más identificada con el consumo urbano.

En la actualidad, frente a la integración de México al mercado de Norteamérica que seguramente modificará toda la gama de actividades económicas, esta tradición basada en la tortilla y el bolillo que ha sustentado a las generaciones mexicanas, puede verse amenazada por la homogeneización que imponen los procesos industriales. En la búsqueda por la competitividad vemos cómo avanza, día a día, el consumo de pan producido a gran escala, así como la elaboración de tortillas a partir de harina industrializada. No debemos, ni podemos, detener el progreso de las actividades económicas, pero sí hemos de procurar, al menos como consumidores, orientar la calidad de los productos. En este caso particular sería una desgracia que esta costumbre, producto del fructífero encuentro entre dos culturas, perdiera su versatilidad en razón de lograr la tan ansiada competitividad económica. [38]

[37] Sobre este motín en particular, consultar Carlos de Sigüenza y Góngora, "Alboroto y motín de México del 8 de junio de 1962", en *Relaciones históricas*, 1972, p. 95-178, y Rosa Feijoo, "El tumulto de 1962", en *Historia Mexicana*, v. XIV, n. 4, 1965, p. 656-679.

[38] Existen organismos que, al menos por lo que toca al pan, tienen una actuación decisiva en este sentido. En México, ha asumido este papel la CANAINPA, que actualmente agrupa a cerca de 15 000 panaderías del Distrito Federal; en Estados Unidos hacen lo propio asociaciones como la Home Bakers of America, cuya sede se encuentra en Denver, Colorado, en un intento por evitar la entrada de maquinaria europea y japonesa computarizada que terminaría por desplazar y modificar totalmente los procesos originales de elaboración del pan y, con ello, su peculiar sabor, aspecto y calidad. (Entrevista Virginia García Acosta, Fernando Señas, Subgerente de Comunicación de CANAINPA, 19 de junio de 1992.)

BIBLIOGRAFÍA

ACOSTA, José de, *Historia natural y moral de las Indias*, 1a. reimpresión, edición preparada por Edmundo O'Gorman, México, Fondo de Cultura Económica, 1979 (Biblioteca Americana, 38).

AGUIRRE BELTRÁN, Gonzalo, "Cultura y nutrición", en *Estudios antropológicos publicados en homenaje al doctor Manuel Gamio*, México, 1956, p. 227-249.

ASHTOR, E., "Essai sur l'alimentation des diverses classes sociales dans l'Orient médiéval", en *Annales: Économies, sociétés, civilisations*, v. XXIII, 1968, p. 1017-1053.

AYLWARD, F., "The Indigenous Foods of Mexico and Central America", en *Proceedings of the Nutrition Society*, v. 12, 1953, p. 48-58.

AZCÁRATE, Miguel María de, *Noticias estadísticas que sobre los efectos del consumo introducido en esta capital en el quinquenio de 1834 a 1838 presenta el comandante del resguardo de rentas unidas de México, coronel retirado del ejército Miguel María de Azcárate*, México, Imprenta del Águila, 1839.

BAUER, Arnold, *Millers and Grinders. The Preparation of the Daily Bread in Meso-America*, Davis, California, University of California, Agricultural History Center, 1987 (Working Paper Series n. 42).

BEALS, Ralph L., y Evelyn HATCHER, "The Diet of a Tarascan Village", en *América Indígena*, v. 3, n. 4, 1943, p. 295-304.

BONFIL, Guillermo, "Presentación", en *La cosa está del cocol y otros panes mexicanos*, México, Museo Nacional de Culturas Populares, 1983, p. 7.

BRAUDEL, Ferdinand, *Civilización material y capitalismo*, v. I, Barcelona, Labor, 1974.

CORCUERA DE MANCERA, Sonia, *Entre gula y templanza. Un aspecto de la historia mexicana*, 2a. ed., México, Fondo de Cultura Económica, 1990.

CORTÉS, Hernán, *Cartas de relación*, 6a. ed., México, Porrúa, 1971 (Sepan cuántos, 7).

CRAVIOTO, René O., "Nutritive Value of the Mexican Tortilla", en *Science*, v. 102, 1945, p. 91-93.

DEWALT, K. M., P. B. KELLY y G. H. PELTO, "Nutritional Correlates of Economic Microdifferentiation in a Highland Mexican Community", en N.W. Jerome, R. F. Kandel y G.H. Pelto, editores, *Nutritional Anthropology*, New York, Redgrave Publishing Company, 1980, p. 205-221.

FEIJOO, Rosa, "El tumulto de 1692", en *Historia Mexicana*, v. XIV, n. 4, 1965, p. 656-679.

FILIPPINI, J.P., "Le régime alimentaire des soldats et des miliciens pris en charge par la marine française au XVIIIe siècle", en *Annales: Économies, sociétés, civilisations*, v. XX, 1965, p. 1157-1162.

FLORESCANO, Enrique, "El abasto y la legislación de granos en el siglo XVI", en *Historia Mexicana*, v. XIV, 1965, p. 567-630.

———, *Precios del maíz y crisis agrícolas en México*, México, El Colegio de México, 1969.

GARCÍA ACOSTA, Virginia, *Los precios del trigo en la historia colonial de México*, México, CIESAS, 1988 (Ediciones de la Casa Chata, 25).

———, "La alimentación en la ciudad de México: el consumo de pan en el siglo XVIII", en *Historias*, n. 19, 1988, p. 73-80.

———, *Las panaderías, sus dueños y trabajadores. Ciudad de México. Siglo XVIII*, México, CIESAS, 1989 (Ediciones de la Casa Chata, 24).

———, *Los señores del maíz. Tecnología alimentaria en Mesoamérica*, México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes/Pangea, 1990, reimpresión 1991.

HUMBOLDT, Alejandro de, *Ensayo político sobre el reino de la Nueva España*, 3a. ed., México, Porrúa, 1978.

KULA, Witold, *Las medidas y los hombres*, México, Siglo XXI, 1980.

LANDA, fray Diego de, *Relación de las cosas de Yucatán*, 9a. ed., México, Porrúa, 1966.

MORALES DE LEÓN, Josefina, "La tortilla. Fuente de energía siempre presente", en *Cuadernos de Nutrición*, v. 14, n. 5, 1990, p. 33-34.

MORINEAU, Michel, "Rations de marine (Angleterre, Hollande, Suède et Russie)", en *Annales: Économies, sociétés, civilisations*, v. XX, 1965, p. 1150-1157.

MUSEO DE CULTURAS POPULARES, *La cosa está del cocol y otros panes mexicanos*, México, SEP, 1983.

NOVO, Salvador, *Cocina mexicana o historia gastronómica de la ciudad de México*, México, Porrúa, 1979.

RITCHIE, Carson I. A., *Comida y civilización. De cómo los gustos alimenticios han modificado la historia*, Madrid, Alianza, 1986 (El libro de bolsillo).

SAHAGÚN, fray Bernardino de, *Historia general de las cosas de Nueva España*, México, Porrúa, 1979 (Sepan cuántos, 300).

SIGÜENZA Y GÓNGORA, Carlos de, "Alboroto y motín de México del 8 de junio de 1692", en *Relaciones históricas*, 1972, p. 95-178.

SPOONER, F., "Régimes alimentaires d'autrefois: proportions et calculs en calories", en *Annales: Économies, sociétés, civilisations*, v. XVI, 1961, p. 568-574.

SUPER, John, "Pan, alimentación y política en Querétaro a fines del siglo XVIII", en *Historia Mexicana*, v. XXX, n. 2, 1980, p. 247-272.

TOSCANO, Salvador, "Una empresa renacentista de España: la introducción de cultivos y animales domésticos en México", en *Cuadernos Americanos*, v. XXV, n. 1, 1946, p. 143-158.

VAN YOUNG, Eric, *Hacienda and Market in Eighteenth-Century Mexico. The Rural Economy of the Guadalajara Region, 1675-1820*, Berkeley, University of California Press, 1981.

VIERA, Juan de, *Breve y compendiosa narración de la ciudad de México*, México, Guaraní, 1952.

WARMAN, Arturo, *La historia de un bastardo: maíz y capitalismo*, México, Fondo de Cultura Económica/Instituto de Investigaciones Sociales, UNAM, 1988.

VAINILLA, ORQUÍDEA DORADA DE LAS AMÉRICAS

PATRICIA RAIN
Monterey, California

Cuando la vainilla llegó a España, a principios del siglo XVI, era un sabor excepcional y exótico del Nuevo Mundo, del que disfrutaban casi exclusivamente la realeza y la clase pudiente. Casi quinientos años más tarde la vainilla sigue siendo el sabor favorito del mundo. Pero es también un producto que se da tanto por sentado que su nombre suele ser sinónimo de genérico o insípido. Es de conocimiento generalizado que la vainilla se emplea en helados, galletas y el licor llamado Kahlúa; huele maravillosamente y es cara, pero se la puede comprar "baratísima" en México. En realidad la gente se sorprende cuando descubre que la vainilla sigue siendo bastante exótica, incluso si se la juzga con los sofisticados criterios actuales.

La vainilla es el único fruto comestible de la especie de las orquidáceas, la mayor y más antigua especie de flores del mundo, que incluye más de 35 mil variedades. Es, además, uno de los miembros más antiguos de la familia de las orquídeas, cruza de una epífita y una planta con raíces. Sus largas enredaderas, que trepan y se elevan hasta el dosel del bosque tropical, son nativas del estado de Veracruz, en la costa oriental de México, y se extienden hasta Surinam, en el extremo nororiental de Sudamérica.

La pequeña orquídea amarilla florece por la mañana, se marchita al mediodía y muere al atardecer si no es polinizada accidentalmente por insectos o colibríes o intencionalmente por seres humanos que utilizan una varita o estilo de bambú.

La fruta o vaina de la vainilla —que antes de ser curada se parece mucho a un ejote— tiene una estructura molecular tan compleja que, aunque se han aislado más de 150 compuestos que contribuyen a su sabor y aroma únicos, no se han podido definir de manera concluyente algunos compuestos adicionales. Curiosamente, si se toma en cuenta su constitución, la vaina no tiene aroma ni sabor cuando se la cosecha. Es sólo mediante un arduo proceso de fermentación y curado que se la convierte en el saborizante y aromatizante del que disfrutamos en más productos de lo que creemos.

Además, la vainilla es el producto agrícola más intensivo en mano de obra del

mundo, lo que hace que su costo sólo sea superado por el del azafrán. Debido a su valor, los países que cultivan comercialmente la vainilla no pueden darse el lujo de emplearla para su propio uso. La vainilla "barata" que se vende hoy en México es en realidad vainilla sintética, la mayor parte de la cual llega en tanques desde Alemania. La pequeña cantidad de vainilla pura que se produce en México se exporta casi por completo y es muy cara.

Los primeros que consideraron que la vainilla era una planta útil y comestible fueron los totonacas, una temprana cultura oriunda de México. Desarrollaron un método para polinizar manualmente las orquídeas y para fermentar y curar las vainas, que utilizaban en su vida cotidiana como medicina, saborizante, afrodisíaco, repelente de insectos y perfume, y que usaban también en ceremonias religiosas. Consideraban que la vainilla era el "néctar de los dioses". Se la empleaba también como moneda, y se la trocaba por productos que no se conseguían a lo largo de la costa de México. Cuando los aztecas dominaron a los totonacas, unos quinientos años antes de la llegada de los españoles, les impusieron como tributo un porcentaje de su cosecha anual, con lo que, esencialmente, les hacían "pagar" para ganarse la vida.

Los aztecas usaban la vainilla en el *chocólatl*, bebida espesa hecha de vainilla, chocolate, maíz y miel, que se servía con cuchara. Moctezuma le sirvió *chocólatl*, la bebida de la realeza, a Hernán Cortés, acontecimiento que documentó Bernal Díaz, uno de los soldados de Cortés y cronista de la expedición a México.

Antes de la llegada de Cortés la vainilla, junto con la cochinilla y el índigo, había sido llevada a España por otros exploradores. Los españoles pensaban que la vainilla era sólo un perfume, no un alimento o un saborizante. Cuando supieron, gracias a Bernal Díaz, que la vainilla era comestible, hacia mediados del siglo XVI construyeron fábricas para elaborar polvo de cacao condimentado con vainas de vainilla. No obstante, no se la utilizó como saborizante hasta que en 1602 sugirió la idea Hugh Morgan, boticario de Isabel I de Inglaterra. Comenzó entonces a tener gran demanda, sobre todo por parte de los franceses. Éstos trataron primero de cultivarla en Europa y establecieron, más tarde, plantaciones en Madagascar, Reunión y las islas Comoros, a fin de contar con sus propias cosechas. Aunque las enredaderas prosperaban y florecían, no fructificaban, y se seguía exportando vainilla de México al Viejo Mundo.

No fue sino hasta 1836 que un científico belga, Charles Morren, fue a México y, gracias a una cuidadosa observación, descubrió que era necesario polinizar la orquídea para que diera fruto. Más tarde, en 1841, Edmund Albius, un esclavo liberto de Reunión, inventó una varita o estilo de bambú para polinizar las flores. Con estos dos pasos México perdió, posteriormente, el monopolio del cultivo y la venta de vainilla en el mundo.

Hacia el comienzo del siglo XX Madagascar, Reunión y las islas Comoros (conocidas como islas Bourbon) eran los mayores productores mundiales de vainilla. Se establecieron asimismo plantaciones de vainilla en Java, Ceilán, las islas Seichelles, Tahití, las Filipinas y en ciertas partes de África. México, sin embargo, siguió siendo

La flor y vaina de la planta de vainilla. Manuscrito 4532,
Biblioteca Nacional de Madrid

un importante productor de vainilla hasta mediados del siglo XX, con especial éxito durante la segunda guerra mundial, cuando resultaba prácticamente imposible importar vainilla de otros lugares del mundo. En los últimos treinta años la baja producción y los altos costos han eliminado a México de la competencia, y es sumamente improbable que logre recuperar un lugar de cierta importancia en el cártel de la vainilla.

Para tener idea de por qué la vainilla es tan intensiva en mano de obra y, por lo tanto, tan valiosa, se hace necesaria una descripción del proceso de cultivo y curado.

La vainilla crece mejor en climas tropicales calurosos y húmedos, entre los 25 grados de latitud al norte y al sur del ecuador; prospera donde la precipitación anual es de 20 a 250 mm, con un periodo de secas de dos meses, que induce el florecimiento de las enredaderas. Crece a partir de esquejes a los que se guía para que trepen por árboles que sirven también para brindar a las ramas protección de la luz solar directa y de los efectos nocivos de los ciclones o huracanes.

Desde el momento en que se planta el esqueje, la vainilla tarda aproximadamente tres años en florecer. Este plazo varía de un lugar a otro, debido a las diferencias de suelos y climas. Las enredaderas saludables producen hasta mil flores, pero sólo se poliniza manualmente del 5 al 30 por ciento, ya que el número óptimo es de unas cien vainas por planta. Si se dan más la planta se agota en los años siguientes.

Tras la polinización, las vainas maduran al cabo de siete a nueve meses. A medida que maduran crecen hasta medir unos treinta centímetros de largo, y parecen ejotes. En el noveno mes se van volviendo amarillas. Para que después tengan un sabor óptimo, es necesario que las vainas permanezcan en las ramas hasta que amarilleen por ambos extremos. Si se las deja demasiado tiempo en la enredadera suelen abrirse y perder sabor… y valor. Las últimas semanas que las vainas están en la planta se las controla diariamente.

El proceso de curado implica cuatro pasos. El primero es marchitar o "matar" las vainas. Esto interrumpe el proceso metabólico natural. Se envuelven las vainas en cobijas mojadas y se las mete a hornos a temperaturas muy bajas durante unos días, hasta que se arrugan, o se las sumerge en agua a 88 grados centígrados, se las blanquea, escurre, empaca en arcones o cajas y se las deja tapadas con una lona varios días.

Luego las vainas pasan un proceso de "sudado". Cada mañana se extienden al sol, durante varias horas, sobre cobijas o esteras de paja; después se envuelven y se deja que suden el resto del día. Esto se hace a lo largo de varias semanas, hasta que se obtienen el aroma y la textura adecuados. Luego se esparcen las vainas al sol varias horas por día durante otros dos meses o más, y finalmente se concluye el secado bajo techo. Por último, se "acondicionan" las vainas seleccionándolas, y se colocan por varios meses en cajas cerradas de madera o de metal.

Este proceso de curado lleva de cinco a ocho meses, y culmina cuando las vainas se empacan y se venden para su exportación. Para entonces se las ha manipulado decenas de veces. En general se requieren de 2.5 a 3.5 kilos de vainas verdes de vainilla

para producir medio kilo de vainas curadas, es decir, aproximadamente, ¡60 kilogramos de vainas listas por cada acre de enredaderas!

La mayor parte de las ventas de vainilla se realiza en vainas enteras, más que en extracto, que es preparado en los países que las compran. El proceso de extracción es lento, y requiere un periodo de semanas para obtener un producto terminado de calidad. Se aplican normas estrictas relativas a lo que constituye un extracto, en oposición a un saborizante. La vainilla es el único saborizante que cuenta con un criterio de identidad de la United States Federal Drug Administration (FDA). Éste incluye un mínimo de 35 por ciento de alcohol en el extracto terminado, así como el requisito de utilizar no menos de determinada cantidad de vainas por galón de extracto. El Bureau of Alcohol, Tobacco, and Firearms (BATF) de Estados Unidos vigila que se cumpla con la norma. Además, la Flavor Extract Manufacturing Association de Estados Unidos (FEMA) tiene una política tendiente a mantener la calidad y la integridad de los extractos de vainilla y de los saborizantes de vainilla natural. Huelga decir que es una actividad cara, así que aunque los extractos de mejor calidad deben añejarse varios meses después de la extracción, esto no resulta posible para la mayor parte de las empresas comerciales.

El extraordinario valor comercial de la vainilla ha llamado la atención por igual a agricultores y empresarios, como forma de hacerse ricos. Pero el enriquecimiento ha sido un sueño imposible para la mayoría. Lleva tiempo que las plantas de vainilla produzcan, y la cosecha está en constante peligro de ser destruida por las tormentas tropicales. Tradicionalmente los agricultores venden las cosechas a los chinos, que actúan como intermediarios entre los cultivadores y los exportadores. Este paso extra significa menos dinero para todos. En Tahití, Fiji, Tonga y Sulawesi las granjas de vainilla pocas veces tienen más de unos pocos acres de extensión, y la cosecha representa más bien una pequeña industria doméstica. Estos agricultores dependen muchas veces de un intermediario que se ocupe de vender la cosecha. En Indonesia se han creado recientemente cooperativas, lo que para los agricultores representa una evidente ventaja.

Desde hace años el gobierno de Madagascar ha controlado la producción y los precios a fin de eliminar las fluctuaciones del mercado: sobreabundancia un año y escasez al siguiente. Con los crecientes problemas políticos y la hostilidad hacia los extranjeros —especialmente los norteamericanos— a los agentes comerciales les resulta problemático negociar compras con Madagascar. En 1989 este país perdió su posición de principal productor de vainilla y fue superado por Indonesia. Es muy poco probable que esto cambie, ya que Indonesia, que en una época obtenía vainilla de mala calidad, está produciendo ahora vainas de calidad superior a precios más accesibles que los de Madagascar, y no hay que enfrentarse a tensiones ni discordias.

Estados Unidos es el importador mundial de mayor cantidad de vainas. En 1970 Madagascar exportó a Estados Unidos 880 toneladas de vainas de vainilla; Indonesia exportó 111. Para 1991 Madagascar sólo exportó 493 toneladas, frente a 616 de

Indonesia. Las demás exportaciones de 1991 fueron: Comoros 128 toneladas, Tonga 55.8, México 12.9 y Tahití 2.6.

Los precios los determinan los países productores, y hay poca negociación posible. Tradicionalmente las vainas de Tahití son las más caras, y las de Java (Indonesia) son las de menor precio. De 1990 a 1991 los precios al mayoreo de vainas curadas en Estados Unidos eran de 8 a 24 dólares por libra (según la calidad del sabor) para las procedentes de Java; de 28 a 30 dólares la libra para las de Tonga; 35 dólares las de Comoros; 37.59 las de Madagascar y 55 dólares la libra por las vainas de Tahití.

Las nuevas plantaciones de Indonesia, Sulawesi y Uganda brindaron prosperidad a agricultores que, durante años, se habían debatido en niveles de subsistencia. Lo mismo ocurrió en Tahití en la década de 1940, cuando la vainilla se convirtió en una cosecha viable para los pequeños agricultores. El problema, desde luego, radica en que a los primeros cultivadores les va bien, lo que induce a otros a cultivar también vainilla y, finalmente, hace que los precios se reduzcan debido a la sobreproducción. Tahití tiene la característica única de producir vainas que procedían originalmente de plantas mexicanas, pero que mutaron o se hibridizaron (nadie parece saberlo con certeza), y que ahora se consideran una especie distinta de vainilla. El tamaño, la forma y el sabor de las vainas tahitianas difieren mucho de los de la vainilla de las islas Bourbon (*Vanilla planifolia*). Esas vainas se han vuelto más populares en los últimos años, lo que les garantiza a los tahitianos la venta de toda su cosecha.

Para concluir, hay una interesante leyenda acerca de la vainilla, que contaron, en los siglos XVII y XVIII, a los europeos que reunían esquejes para llevarlos a sus territorios coloniales. En un principio, los totonacas apoyaron a Cortés durante su conquista de los aztecas. Pero, tras observar los desastres que se produjeron, le retiraron su lealtad. Supuestamente contaron a los europeos que se llevaban esquejes de los bosques tropicales de México que podrían hacer crecer las enredaderas y que éstas florecerían, pero que jamás darían fruto. Era la maldición de Moctezuma, decían, y la venganza por la explotación europea. Aunque finalmente México perdió el control de la producción de vainilla, hay algo único en las vainas que los totonacas siguen cultivando y curando amorosamente. McCormick Schilling llevó a cabo hace poco una degustación utilizando vainas de 120 lugares diferentes. Todos los que participaron en ella escogieron las vainas mexicanas con preferencia a todas las demás. Una muestra de ironía pequeña pero significativa: se puede llevar un producto por todo el mundo, pero no hay sabor como el del terruño.

BIBLIOGRAFÍA

Encyclopedia of Food Science and Technology, v. IV, New York, John Wiley & Sons, 1991.

RAIN, Patricia, *The Vanilla Cookbook*, Berkeley, Celestial Arts, 1986.

The Flavor and Extract Manufacturer's Assoc., *United States Vanilla Bean Imports*, U.S. Department of Commerce, Bureau of the Census, Foreign Trade Division, 1992.

ORIGEN Y VIRTUDES DEL CHOCOLATE

MARTÍN GONZÁLEZ DE LA VARA
El Colegio de la Frontera Norte,
Ciudad Juárez

Las bebidas de cacao en Mesoamérica

La familia *Theobromae* se compone de alrededor de veintidós especies distintas y se encuentra en estado natural en amplias zonas del norte de Sudamérica y en toda Centroamérica; sin embargo, el hecho de que existan más variedades en la zona occidental de la cuenca amazónica ha hecho concluir a los especialistas que esa región es la zona natural de origen del cacao. Se presume también que hace unos 4 000 ó 5 000 años algunas variedades de cacao comenzaron a extenderse hacia Centroamérica.[1]

Con mayor certeza, se puede afirmar que hacia los siglos II o III, el cacao era ya bien conocido y utilizado en buena parte del mundo maya. La huella arqueológica con toda seguridad más antigua relacionada con el cacao es una vasija encontrada en la tumba 19 de Río Azul, Guatemala, fechada en el siglo V. Dentro de esta vasija se encontraron restos de una bebida de cacao, y en su exterior, dos símbolos fonéticos que representan la palabra "kakaw". Este vestigio formaba parte de un rico entierro sacerdotal, lo que demuestra que entonces ya tenía un importante valor religioso.[2] A partir de esta fecha, los registros arqueológicos se multiplican y nos demuestran

[1] Richard Evans Schuttes, "Amazonian Cultigens and Their Northward and Westward Migrations in Pre Columbian Times", en Doris Stone, ed., *Pre-Columbian Plant Migration*, Cambridge, Harvard University Press, 1984 (Papers of the Peabody Museum of Archaeology and Ethnology, 76), p. 32; Nicolai Ivanovich Vavilov, "The Origin, Variation, Immunity and Breeding of Cultivated Plants", en *Chronica Botanica*, XIII, Waltham, Mass., Chronica Botanica Co., 1949-1950, p. 40 y 43; Jaime Nosti Nava, *Cacao, café y té*, Barcelona, Salvat, 1953, p. 1, y Doris Stone, "Pre-Columbian Migration of Theobroma Cacao Linnaeus and Manihot Esculenta Crantz from Northern South America into Mesoamerica: A Partially Hypothetical View", en Stone, ed., *op. cit.*, p. 68-69.

[2] Richard E. W. Adams, "Río Azul: Lost City of the Maya", en *National Geographic*, CLXIX, 4 abr. 1986, p. 432-433, y David Stuart y Stephen D. Houston, "Maya Writing", en *Scientific American*, CCLXI, New York, Scientific American Inc., 2 ago. 1989, p. 76-77.

que hacia los siglos VI y VII el cacao era ya cultivado regularmente en las costas de Tabasco, Campeche, Belice y el golfo de Honduras y que sus granos eran usados como moneda.[3]

Al paso de los siglos, el uso del cacao se fue extendiendo por toda Mesoamérica y el norte de Sudamérica, tanto en sus usos económicos como rituales y gastronómicos. Hacia el siglo XVI, el cacao se cultivaba ya en casi todas las zonas costeras mesoamericanas, desde Guanacaste hasta la desembocadura del río Balsas en el Pacífico y desde el golfo de Honduras al norte de Veracruz en la zona costera del Atlántico. Incluso los mexica intentaron con cierto éxito ampliar las plantaciones de cacao a lugares más cercanos al Altiplano. De esta manera, lograron aclimatarlo en Oaxtepec y Alahuiztlán.[4] En vísperas de la conquista española, el cacao era el cultivo comercial más importante de Mesoamérica y uno de los más significativos artículos de comercio con las Antillas y América del Sur, de manera que sólo el maíz podía opacar su importancia económica y cultural.

El cacao era tenido también como uno de los alimentos más preciados por los pueblos mesoamericanos y era consumido de muy distintas maneras. En primer lugar, la mazorca del cacao se consumía como cualquier otra fruta, tanto sus partes chiclosas como sus granos. Éstos, por ejemplo, podían comerse verdes o secos.[5] Entre los aztecas se usaba también moler el cacao con maíz, formando un polvo llamado *cacahuapinolli*.

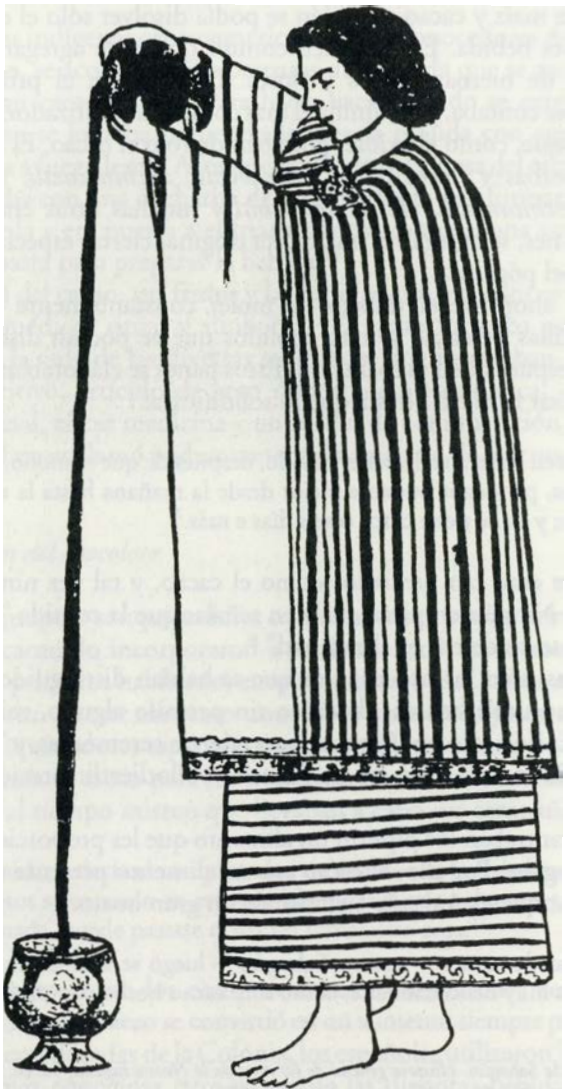
Sin embargo, el uso gastronómico más importante del cacao era la preparación de una bebida fría, un poco amarga y refrescante que se obtenía de moler los granos del cacao, mezclarlos con distintos ingredientes y disolverlos en agua. El proceso básico de elaboración de esta bebida de cacao era muy simple, pero a partir de él se inventaron gran cantidad de variantes.

> … muélenlo [al cacao] primero de este modo: que la primera vez muele o machuca las almendras; la segunda vez [quedan] un poco más molidas; y la tercera vez y muy postrera muy molidas, mézclanse con granos de maíz muy cocidos y lavados, y así cocidos y mezclados les echaban agua en un vaso… se cuela, después de colado se levanta para que

[3] Piedad Peniche Rivero, "¿Quiénes son los itzá? Su identidad, sus dinastías y su poder sobre Yucatán", en *Memorias del Primer Coloquio Internacional de Mayistas, 5-10 de agosto de 1985*, México, UNAM, Instituto de Investigaciones Filológicas, 1987, p. 944-996, y *Sacerdotes y comerciantes. El poder de los mayas e itzaes en Yucatán en los siglos VII a XVI*, México, Fondo de Cultura Económica, 1990, p. 61 y 107-113; Anne M. Chapman, *Puertos de intercambio en Mesoamérica prehispánica*, México, Instituto Nacional de Antropología e Historia, 1959, p. 8-12 y 40-60; Eric S. Thompson, *Maya History and Religion*, 4a. ed., Norman, University of Oklahoma Press, 1981 (The Civilization of the American Indian, 99), p. 73-75, y René F. Millon, "When Money Grew on Trees: A Study of Cacao in Ancient Mesoamerica", tesis doctoral, Columbia University, 1955.

[4] José García Payón, *Amaxocóatl o libro del chocolate*, Toluca, Tipografía de la Escuela de Artes, 1936, p. 7-12, y Jacqueline de Durand-Forest, "El cacao entre los aztecas", en *Estudios de Cultura Náhuatl*, VII, México, UNAM, Instituto de Investigaciones Históricas, 1968, p. 157.

[5] Gonzalo Fernández de Oviedo, *Historia general y moral de las Indias*, ed. de Juan Pérez de Tudela, Madrid, Atlas, 1959, 5v. (Biblioteca de Autores Españoles, 117-121), I, p. 272. "Cómese verde —decía otro cronista— y tiene buen sabor el hollejuelo que le cubre antes". Durand-Forest, *op. cit.*, p. 163.



El servicio del chocolate, *Códice Tudela*, lám. 4

> chorree y con esto se levanta la espuma, y se echa aparte, y a las veces espésase demasiado y mézclase con agua después de molido…[6]

A partir de esta receta, se agregaban nuevos ingredientes o se variaba algún paso en su elaboración para obtener distintos resultados. Aunque lo normal era que se mezclaran granos de maíz y cacao, también se podía disolver sólo el cacao en agua para disfrutar de esta bebida. Era también común que se le agregara a la bebida una gran cantidad de hierbas, frutos y flores. La miel era el principal agente endulzante con que se contaba, y la vainilla el más común aromatizador. Se utilizaban también colorantes que, como el axiote, pintaban de rojo el cacao. El agua rosada y las más diversas hierbas y flores como *mecaxóchitl, xochinacaztli, tecomaxóchitl, eloxochiquiáhuitl, xochicanaztli, chichihualxóchitl* y muchas otras eran a menudo incluidas. En ocasiones, se agregaban a la receta original ciertas especias como chile y granos del árbol del póchotl.

Una forma de ahorrarse el trabajo de moler constantemente era haciendo una especie de pastillas de cacao y maíz molidos que se podían disolver en agua hasta una semana después de su preparación. Estos panes se elaboraban usando poca agua y dejando espesar la mezcla hasta que se solidificara:

> E cuando lo quieren beber, ha de haber pasado, después de que se molió, cuatro o cinco horas, a lo menos, para estar bueno e mejor desde la mañana hasta la noche, e mejor está para otro día; y así se tiene cinco o seis días e más.[7]

Pocos alimentos eran tan preciados como el cacao, y tal vez ninguno era tan difícil de conseguir. Ningún cronista vacila en señalar que la comida "que es tenida en mayor aprecio que las demás es el cacaoatl".[8]

Entre los aztecas, sólo los nobles y los que se habían distinguido en la guerra tenían derecho a consumir bebidas de cacao sin permiso alguno, mientras que la gran parte de la población sólo podía gustarlas en ciertas ceremonias, y "si sin licencia lo bebían, costábales la vida. Por eso se llamaba yollotlieztli: precio de sangre y corazón".[9]

En el cacao encontraban los pipiltin un alimento que les proporcionaba energía y que no los embriagaba. Por ello, el cacao era un alimento presente como digestivo en los grandes banquetes rodeado siempre de un gran boato:

> … y en acabando de comer —apunta Sahagún— luego se sacaban muchas maneras de cacaos, hechos muy delicadamente, como son: cacao hecho con mazorcas tiernas de

[6] Fray Bernardino de Sahagún, *Historia general de las cosas de la Nueva España*, 5a. ed., ed. de Ángel Ma. Garibay K., México, Porrúa, 1982 ("Sepan Cuántos…", 300), p. 577.

[7] Fernández de Oviedo, *op. cit.*, I, p. 269-270.

[8] Francisco Hernández, *Antigüedades de la Nueva España*, Madrid, Historia 16, 1986 (Crónicas de América, 28), p. 105-106.

[9] Sahagún, *op. cit.*, p. 423.

> cacao, que es muy sabroso de beber; cacao hecho con miel de abejas, cacao hecho con hueynacaztli; cacao hecho con tlilxóchitl tierno, cacao hecho colorado, cacao hecho bermejo; cacao hecho negro; cacao hecho blanco… y dábanlo en unas jícaras con que se bebía, y son de muchas maneras, unas pintadas con diversas pinturas, y sus tapaderas muy ricas, y sus cucharas de tortuga para revolver el cacao…[10]

Entre los indígenas centroamericanos, más conocedores de las posibilidades que daba el cacao, se acostumbraba preparar una bebida que se asemeja al chocolate a la que llamaban cacao cocido. Para hacer cacao cocido se extraía la manteca de las semillas. Esto se lograba poniendo la mezcla molida con agua en un recipiente y calentándola a fuego lento. A los pocos minutos, la grasa del cacao subía a la superficie y se la retiraba con una cucharita de madera, hasta que formara una gran masa. Esta masa se cernía y era puesta a enfriar unas cinco horas; una vez endurecida se usaba como una pasta para preparar la bebida.[11]

El árbol del cacao, sus frutos y las bebidas que con ellos se preparaban tenían un gran valor médico, ritual y simbólico. El cacao formaba parte de casi todos los aspectos de la vida de las diversas sociedades que integraban Mesoamérica: era alimento nutritivo, artículo de gran importancia económica, codiciado símbolo de posición social, eficaz medicina y un medio de comunicación con sus deidades. Por todo esto, el cacao llamó poderosamente la atención de los conquistadores españoles.

La invención del chocolate

Fueron los propios conquistadores españoles los primeros europeos que, después de conocer el cacao, lo incorporaron a su dieta. Esta rápida aceptación del cacao por parte de los primeros habitantes europeos de este continente se realizó con la mayor facilidad e hizo de este alimento uno de los manjares típicos del Nuevo Mundo.

Los conquistadores españoles pronto se dieron cuenta de la importancia económica que tenía el cacao para los indígenas e incluso aprovecharon sus propiedades energéticas al tiempo mismo que llevaban a cabo sus campañas.

> Esta bebida —decía el conquistador anónimo— es lo más sano y sustancioso alimento de cuantos se conocen en este mundo, pues el que bebe una taza de ella, aunque haga una jornada, puede pasarse el día sin tomar otra cosa.[12]

Tan pronto como los conquistadores comenzaron a sentar sus reales en sus nuevos dominios, el cacao se convirtió en un alimento siempre presente en sus comidas. En las primeras décadas de la Colonia, los españoles utilizaron básicamente las formas indígenas más conocidas para gustar de las distintas bebidas de cacao, usándolas

[10] Sahagún, *op. cit.*, p. 465.
[11] Fernández de Oviedo, *op. cit.*, I, p. 270-271.
[12] Citado en Durand-Forest, *op. cit.*, p. 166.

principalmente como digestivo y refrescante. En 1535, cuando Hernán Cortés recibió a Antonio de Mendoza con un banquete, utilizó el cacao preparado según la usanza prehispánica, pues había "muchas copas doradas, unas con aloja, otras con vino y otras con agua, otras con cacao y con clarete".[13]

Con el paso del tiempo, los nuevos colonos comenzaron a experimentar con las ya de por sí numerosas bebidas de cacao que existían desde los tiempos prehispánicos. El siglo XVI fue una época de prueba para el cacao, pues, además de las recetas existentes, se inventaron muchísimas otras. A los ingredientes autóctonos se les fueron añadiendo algunos venidos de Europa y Asia, como pimienta, canela, anís, ajonjolí, huevo, almendras, avellanas, azúcar, pétalos de distintas flores y otros más. Por ende, las recetas que entonces se crearon fueron muy variadas y distintas entre sí, y el proceso para uniformarlas tardó varias décadas de los siglos XVI y XVII.

Tal vez el primer ingrediente europeo que se agregó a estas bebidas fue el azúcar. También es posible que los españoles comenzaran a preferir las bebidas calientes a las frías y con seguridad se hicieron todo tipo de intentos con especias americanas y europeas para mejorarlas.

A mediados del XVI, la palabra chocolate, proveniente del náhuatl "xocóatl" y usada originalmente para nombrar a las bebidas preparadas con maíz, comienza a utilizarse para designar a cierta bebida caliente hecha con cacao.[14] Hacia 1585, el chocolate que ahora conocemos estaba ya en vías de convertirse en la bebida de cacao más popular de la Nueva España:

> ... hacen de él [el cacao] —escribía fray Antonio de Ciudad Real— muchas diferencias de bebidas muy buenas, unas dellas se beben frías y otras calientes y entre éstas hay una muy usada que llaman chocolate, hecha del cacao sobredicho molido y de miel y agua caliente, con lo cual echan otras mezclas y materiales de cosas calientes; esta bebida es muy medicinal y saludable...[15]

Con el paso del tiempo, y basándose en las pruebas naturales de acierto y error, se fue conformando la receta de un chocolate aceptado por el gusto de la sociedad novohispana. En general, durante este proceso, se fueron excluyendo del chocolate muchas especias americanas, con excepción de la vainilla, el achiote y obviamente el cacao, e integrándose a él productos europeos como azúcar, canela y anís. A principios del siglo XVII las recetas más populares nos muestran que el chocolate en la Nueva España era todavía un producto muy híbrido:

[13] Mariano de Cárcer y Disdier, *Apuntes para la historia de la transculturación indoespañola*, México, UNAM, Instituto de Historia, 1953, p. 88.

[14] *Cfr.* José Ignacio Dávila Garibi, *Nuevo y más amplio estudio etimológico del vocablo chocolate y otros que con él se relacionan*, México, Tipografía de Emilio Pardo e hijos, 1939, *pass.*

[15] Fray Antonio de Ciudad Real, *Tratado curioso y docto de las grandezas de la Nueva España. Relación breve y verdadera de algunas cosas de las muchas que sucedieron al padre fray Alonso Ponce en la provincia de la Nueva España siendo comisario general de aquellas partes*, 2 v., México, UNAM, Instituto de Investigaciones Históricas (Historiadores y Cronistas de Indias, 6), I, p. 183.

> A cada cien granos de cacao se le mezclan dos chiles de los que tengo dichos, grandes, que se llaman chilpatlagua, y en lugar de éstos de las Indias, se pueden procurar más anchos y calientes pimientos de España. De anís, un puño, orejuelas, que llaman hueynacaztli, dos, y otros dos que llaman mecasúchil si el vientre estuviera astrito. Y en lugar de éste en España, seis rosas de Alejandría en polvos, vainilla de Campeche, una; canela, dos adarmes, almendras y avellanas, de cada una una docena; azúcar, media libra. Achiote, la cantidad que bastase para teñirlo todo.[16]

Fue al parecer en el curso del siglo XVII cuando se llegó a establecer una receta de chocolate aceptada casi universalmente. En esta bebida es ya más notable el abandono hecho de varios ingredientes autóctonos, especialmente del maíz y el achiote. Con azúcar, canela, cacao y en ocasiones vainilla como únicos componentes, esta fórmula fue la receta de chocolate más utilizada en los siglos XVII y XVIII. Como ya lo apuntaba por 1697 el viajero italiano Giovanni Francesco Gemelli Careri:

> El cacao y la vainilla, como todos saben, son los principales ingredientes del chocolate. Los europeos ponen cada libra de cacao en otro tanto de azúcar y una onza de canela... la bondad de su chocolate consiste en su buen cacao y en la óptima canela... La bebida es antiquísima y usada por los indios antes de que los españoles conquistaran su país, pero la diligencia española la ha llevado a la perfección.[17]

Sobre la base de esta fórmula, en cada región y hasta en cada familia se podían hacer muchas variedades de chocolate. Buena parte de su éxito dependía de la calidad de los ingredientes utilizados, siendo el más importante de ellos, por supuesto, el cacao. Debido a la existencia de varios cacaos, de procedencia doméstica e importados, pronto se establecieron escalas para medir la calidad del cacao de las distintas regiones productoras.[18]

De las siete clases de cacao más importantes que se producían, los más usuales en la Nueva España eran los de Soconusco, Caracas y Guayaquil, además del de Tabasco, que casi nunca llegaba a venderse en Europa. Los más populares eran el Caracas y el Guayaquil, por tener precios más accesibles para todas las clases sociales, y a partir de ellos, combinando los gustos y las posibilidades económicas de cada persona, se preparaban distintas mezclas, según informaba el Consulado de Comerciantes de la ciudad de México:

> ... el cacao de Caracas, según la opinión general, es la primera calidad y más apreciado, como se prueba del mayor precio que logra con respecto al que tiene el de Guayaquil, en cuanto a la salud nos parecen igual, sin que hayamos advertido cosa en contrario, y

[16] Citado en Sonia Corcuera de Mancera, *Entre gula y templanza. Un aspecto de la historia mexicana*, México, UNAM, Facultad de Filosofía y Letras, 1981, p. 121-122.

[17] Giovanni Francesco Gemelli Careri, *Viaje a la Nueva España*, México, Instituto de Investigaciones Bibliográficas, 1976 (Nueva Biblioteca Mexicana, 29), p. 140.

[18] Antonio de Alcedo, *Diccionario geográfico de las Indias Occidentales o América*, Madrid, Ediciones Atlas, 1967, 4v. (Biblioteca de Autores Españoles, 205-208), IV, p. 278.

> por lo que mira al gusto, cada consumidor tiene su opinión particular y según ella mezclan varios cacaos. En lo que no se puede poner cuestión es en que el cacao de Guayaquil es más a propósito del gusto de la gente pobre, lo primero, porque vale más barato, y lo segundo, porque aguanta más azúcar, saliendo por este motivo el chocolate que se labra con el precio más cómodo que el que se hace con cacao de Caracas.[19]

Ciertamente no se puede determinar con exactitud el proceso que llevó a las bebidas de cacao a convertirse en chocolate, como tampoco el lugar o los lugares donde esta transformación se llevó a cabo. Las ciudades de Oaxaca, la actual San Cristóbal de Las Casas y Guatemala son mencionadas continuamente como posibles cunas del chocolate y como los lugares donde éste tenía más calidad. Tal vez la mayor experiencia de los indígenas centroamericanos en el manejo del cacao y el hecho de que entre ellos existiera un alimento —el cacao cocido— que se asemeja al chocolate pudieran ser indicios de que el chocolate se hubiera inventado en Guatemala.

Además del chocolate, la experimentación con las bebidas de cacao mesoamericanas y los ingredientes europeos permitió la invención de otras bebidas. Como los indígenas tardaron más tiempo en adaptarse a las nuevas fórmulas del chocolate, en el siglo XVII todavía lo bebían frío, aunque ya le añadían azúcar:

> Los indios hacen uso del chocolate a su manera y lo beben frío en sus fiestas y convites. Prepáranlo, disolviendo una porción de chocolate con pocos ingredientes, y acaso sólo de cacao, lo baten con un molinillo, y después de quitarle aquella espuma grasienta que forma, con especialidad si es cacao añejo y se empieza a enmohecer, la ponen en un plato, echan azúcar a la otra parte donde han sacado la espuma y la vierten sobre ésta, bebiendo el chocolate enteramente frío.[20]

De esta forma, la población indígena novohispana elaboró sus propias bebidas integrando elementos europeos. El tejate oaxaqueño, el pozol o chorote tabasqueño y el tascalate chiapaneco son algunas de las bebidas emparentadas con el cacao que surgieron entre los pueblos indígenas en la época colonial.

El consumo del chocolate en Nueva España

El chocolate se constituyó desde un principio como una bebida doméstica, que se preparaba varias veces durante el día. En las familias de escasos recursos, el chocolate se tomaba una o dos veces al día, especialmente en el desayuno y después de la comida, fungiendo así como estimulante y digestivo. Las familias adineradas podían darse el lujo de tomarse cuatro o cinco jícaras de chocolate al día: en el desayuno, el almuerzo, después de la comida, a mediados de la tarde y en ocasiones en la noche.

[19] AGN, *Correspondencia de virreyes*, v. 121, f. 181v.
[20] Thomas Gage, *Nueva relación que contiene los viajes de…*, París, Librería de Rosa, 1828, 2v., I, p. 364.

Existían, además, otras oportunidades para tomar chocolate en casa como, por ejemplo, cuando se hacía alguna tertulia o se recibían visitas. En estos casos, el chocolate iba acompañado de pan dulce y de pastillas pequeñas de azúcar con figuras moldeadas en su parte superior. El ofrecer chocolate a los visitantes era entonces un acto de la más elemental cortesía, y se consideraba un agravio si éstos se negaban a tomarlo. Una forma de despedir a los viajantes era obsequiándoles una caja de pastillas de chocolate, pues eran un buen alimento que difícilmente se descomponía durante el viaje y los animaba a seguir su camino.[21]

Fuera del ámbito doméstico, el chocolate se podía preparar en los pequeños talleres que con toda seguridad se comenzaron a establecer en la principales ciudades novohispanas a principios del siglo XVII, a juzgar por el intenso comercio de chocolate preparado y en pastillas que había en las calles de México por esas fechas. Desafortunadamente, poca información nos ha llegado sobre estos talleres y comercios al menudeo. En la ciudad de México, los comerciantes callejeros estaban sujetos a las leyes del Ayuntamiento, que frecuentemente limitaban sus actividades al prohibirles vender el chocolate hecho y restringirlos a la venta de pastillas y barras. Los comerciantes al menudeo de chocolate no formaban un grupo económicamente poderoso, como eran los introductores de cacao al mayoreo. Éstos, en cambio, integraban un grupo sólido que se reunía alrededor de una cofradía, de la cual no se ha conservado el nombre.[22]

Ya en la producción de la pasta de chocolate, también hubo un pequeño pero significativo avance tecnológico: la invención de un molino de cacao. En 1652, la Real Audiencia de México concedió a Alonso Razo licencia

> para que por tiempo de seis años pueda usar y use el artificio de moler chocolate que ha dispuesto por su industria y que durante dicho tiempo ninguna persona en esta gobernación pueda hacer otro semejante; pena de 1 000 pesos y la pérdida de los instrumentos.[23]

La característica más notable del chocolate en la Nueva España era su amplísimo consumo, porque mientras en Europa y otras partes de América se consideraba un artículo de lujo, en el virreinato novohispano era un alimento de primera necesidad. Tras la conquista española, los indígenas de las clases bajas tuvieron por fin acceso a las bebidas del cacao. Por ello, la demanda del cacao creció desmesuradamente a mediados del siglo XVI. Sin embargo, fue la aceptación de los conquistadores y colonos españoles del chocolate la que hizo que esa demanda se mantuviera durante las décadas de las grandes epidemias. A finales del siglo XVI, el chocolate era ya una bebida universal en la Nueva España:

[21] Gemelli, *op. cit.*, p. 149.

[22] Gregorio M. de Guijo, *Diario, 1648-1664*, México, Porrúa, 1953, 2v. (Colección de Escritores Mexicanos, 64-65), II, p. 180.

[23] AGN, *Reales Cédulas. Duplicados*, v. 18, f. 225v.

> Había y hay —escribía Torquemada— muchas tiendas de ollas grandes y pequeñas llenas de atole y otra bebida, que es como poleadas, hechas de atole de maíz y cacao y otras cosas, y véndese tanto de ésto, no solamente en los mercados, pero en muchas esquinas de las calles, que es cosa maravillosa y pone espanto donde se consume tanto mantenimiento, y llámanle chocolate, el cual, aunque era común a todos en las provincias de Quauhtemallan y otras, en éstas de México no ha muchos años que se usa caliente y hase extendido su uso a indios y españoles, y hacen mantenimiento de ello...[24]

El consumo de chocolate llegó a ser exagerado dentro de los conventos de frailes y monjas. Tal vez su regla les impedía tomar alguna otra bebida estimulante, y por ello recurrían con tanta pasión al chocolate. Según algunos testimonios de la época, los religiosos consumían hasta ocho jícaras de esta bebida diariamente con la justificación de que les ayudaba a mantenerse en estudio y oración por largo tiempo. Llegaron las órdenes religiosas a estimar en tanto el abasto de chocolate a sus conventos que, cuando tenían la posibilidad, ponían sus propias plantaciones de cacao.[25]

A los viajeros y observadores que visitaron la Nueva España les llamó poderosamente la atención el uso tan extensivo y el valor tan alto que los novohispanos daban al chocolate. Alguno apuntaba que era "cosa loca lo que en aquella tierra le precian",[26] mientras que otro se sorprendía de que "el uso de chocolate en ese reino y su capital es tan frecuente, como que aún los más miserables habitantes lo tienen por alimento".[27]

En ciertas ocasiones, los superiores se escandalizaban de la cantidad de chocolate que se gastaba en sus conventos y trataban de reducirla para ahorrarse algún dinero. En el siglo XVIII, un provincial de la Compañía de Jesús intentó prohibir el uso del chocolate en su orden, pero se topó con la obstinación de los religiosos, que se negaban a dejar de tomarlo. Entonces, después de ciertas consultas se llegó a la siguiente conclusión:

> a todos ha parecido moraliter imposible quitarlo del todo, porque equivale al vino y bebidas de otras regiones, y aún, como en México, dejaban de pretender la Compañía algunos estudiantes, porque se quitaba del todo el uso de esa bebida.[28]

Las monjas carmelitas del convento de Santa Teresa de la ciudad de México tenían prohibido tomar chocolate debido a la fama que éste tenía de inflamador de

[24] Fray Juan de Torquemada, *Monarquía Indiana de los veinte y un libros rituales y monarquía indiana, con el origen y guerras de los indios occidentales, de sus poblazones, descubrimiento, conquista, conversión y otras cosas maravillosas de la mesma tierra*, 7 v., ed. de Miguel León Portilla, México, UNAM, Instituto de Investigaciones Históricas, 1975, IV, p. 349.

[25] Herbert Ingram Priestley, *José de Gálvez, Visitor General of New Spain (1765-1771)*, Philadelphia, Porcupine Press, 1916, p. 190.

[26] José de Acosta, *Historia natural y moral de las Indias, en que se trata de las cosas notables del cielo, elementos, metales, plantas y animales dellas, y los ritos, ceremonias, leyes y gobierno de los indios*, 2a. ed., ed. de Edmundo O'Gorman, México, Fondo de Cultura Económica, 1962 (Biblioteca Americana), p. 80.

[27] AGN, *Reales cédulas originales*, v. 81, exp. 3, s. f.

[28] Francisco Xavier Alegre, *Historia de la provincia de la Compañía de Jesús en la Nueva España*, 4 v., Roma, Institutum Historicum, 1959, III, p. 394.

pasiones, y al tiempo de tomar las órdenes, la novicia debía prometer: "Yo, N... hago mi profesión... y asimismo hago voto de no beber chocolate ni ser causa de que otra lo beba".[29]

Como los religiosos formaban uno de los grupos de alto consumo de chocolate en la Nueva España, eran ellos los primeros en sufrir los efectos de una escasez o carestía del cacao, y siempre sus quejas eran escuchadas con mayor atención que las de los civiles.

> No se pueden oir sin quebranto del corazón los lamentos de los moradores de estas vastas regiones —decía un comerciante—y en particular los de los pobres religiosos y religiosas, siempre que el cacao asciende a un precio excesivo por el monopolio o por la carestía.[30]

En general, tan acostumbrados estaban los novohispanos a gustar de su chocolate durante el día, especialmente las mujeres, que el privarse de él era una verdadera mortificación. En las reuniones oficiales y hasta en las ceremonias religiosas se tomaba chocolate hubiera o no descanso. Esta práctica causó en 1625 un bien conocido escándalo en San Cristóbal de las Casas, cuando el obispo de Chiapas quiso prohibir que se tomara chocolate durante las misas.[31]

Las épocas de escasez debidas, en ocasiones, a las guerras que impedían que el cacao sudamericano llegara a la Nueva España y otras a las sequías en las regiones productoras causaban la excitación popular:

> Que el chocolate sea un alimento de primera necesidad sin equivalente, lo ha probado claramente la experiencia... en la última guerra, en que por haber escaseado y encarecídose el cacao, fueron continuos los lamentos y universales los ocursos de religiosos y religiosas y de toda clase de gentes a don Pedro Lorenzo Rodríguez, corregidor que era entonces de esta ciudad, expresándole vivamente las sensibles incomodidades y necesidades que padecían... cuya falta les causaba ingente daño.[32]

El ayuntamiento, preocupado antes que nada porque hubiera un abasto constante de cacao a precios justos, se dio a la tarea de regular la introducción y venta de este artículo con toda la exactitud que le era posible. Por ello, expedía constantes ordenanzas sobre la forma en que debía venderse el cacao, sus precios por grano y carga, los trámites de revisión a los comerciantes, las cuotas de introducción de cacao de las diversas regiones, etcétera. En las épocas de escasez, el Ayuntamiento trataba de contratar envíos extraordinarios de cacao a la ciudad y de controlar a los comerciantes para que no ocultaran o subieran exageradamente su precio. En ocasiones llegaba a prohibirse la venta callejera de cacao y chocolate para evitar su malgasto.[33] Hacia 1635, hubo un largo periodo de escasez del grano, y las autoridades de la ciudad

[29] Citado en Corcuera, *op. cit.*, p. 123.
[30] AGN, *Correspondencia de virreyes*, v. 121, f. 124v.
[31] Gage, *op. cit.*, I, p. 349-353.
[32] AGN, *Industria y Comercio*, v. 13, fs. 72v.-3.
[33] AGN, *Reales cédulas. Duplicados*, v. 15, f.136 v.

intentaron que se creara una alhóndiga para el cacao en la cual todos los comerciantes deberían registrar y almacenar su grano, y donde habría siempre una reserva para evitar la carestía en los años de baja producción. Este proyecto, después de largos debates, fue finalmente rechazado por la Real Audiencia en 1639.[34]

La gran demanda de cacao que generó la Nueva España desde mediados del siglo XVI motivó tanto la apertura de nuevas tierras al cultivo del cacao como un activo comercio del producto. Sin embargo, la caída demográfica afectó severamente a las regiones productoras de cacao, obligando a los comerciantes a importar el grano en un principio de Guatemala y ya para principios del siglo XVII de Guayaquil y Caracas. Este comercio con los dominios sudamericanos era frecuentemente prohibido por los intereses reales pero, de cualquier manera, el mercado novohispano se surtía de cacao por medio del contrabando.

> Es imposible —se quejaba un funcionario real— excusar las arrimadas voluntarias o maliciosas de las embarcaciones del Perú a la Nueva España por los puertos del Mar del Sur porque todas las embarcaciones traen señas visibles de haber padecido una tormenta que no se les puede impedir la entrada ni justificar ser involuntaria, y en el ínterin que se reparan introducen cacao de Guayaquil en este reino.[35]

Durante el siglo XVIII, la política económica de la Corona se fue liberalizando, permitiendo el comercio entre sus colonias americanas, lo que aseguró un surtido suficiente de cacao a la Nueva España y hasta que existiera un modesto superávit de este producto en el virreinato que podía reexportarse al Viejo Mundo.[36]

Las virtudes y popularización del chocolate en Europa

> El chocolate no adquirió casi nunca el valor simbólico y religioso que tenían las bebidas de cacao para los pueblos mesoamericanos, pero adquirió el puesto del cacao como energetizante y medicina. Debido a su fuerte carga de energía, el chocolate se usaba primeramente como un medio reparador de las fuerzas perdidas por cansancio o enfermedad. Cuando se sufría de viajes turbulentos o de "flaqueza de estómago", una jícara de chocolate era capaz de reanimar al más débil y prepararlo para los trabajos de la siguiente jornada. Para las personas que no podían digerir alimentos pesados, como carne y lácteos, el chocolate formaba parte de su dieta diaria, pues "sólo mantenían los estómagos robustos con usar chocolate para la refacción nocturna y conciliar el sueño".[37]

Se le consideraba también una bebida adecuada para el trabajo intelectual, pues se creía con razón, que "a más de la materia almidonada [tiene] un principio

[34] AHCM, Ordenanza del cacao, 12 de septiembre de 1636, f. 166-172, y AGN, *Archivo Histórico de Hacienda*, v. 1152, exp. 3, f. 3v.

[35] AGN, *Reales cédulas originales*, v. 28, f. 153v.

[36] AGN, *Reales cédulas originales*, v. 41, f. 23-25v. y v. 59, f. 512-515.

[37] AGN, *Correspondencia de virreyes*, v. 121, f. 181v.

aromático que excita y fortifica el sistema nervioso".[38] Por esto, se creía que el chocolate podía crear cierto tipo de adicción:

> ...mientras estuve en México —decía Francesco Carletti— bebía el chocolate y me gustaba y me sentía bien, y casi no me parecía estar un día sin beberlo... éste es uno de los regalos de aquel país, que tienen en estima tanto los religiosos como las personas de calidad.[39]

Era también el chocolate un alimento típico de la época de Cuaresma, pues daba el sustento necesario para mantenerse durante el ayuno. Pero debido a que se lo consideraba un alimento completo, llegó a pensarse que su consumo rompía dicho ayuno. La cuestión acerca de si el chocolate quebrantaba o no el ayuno eclesiástico era de extrema importancia para los novohispanos, y de ahí que surgiera una disputa teológica sobre este asunto que llegaría hasta el Papa. En 1591, el doctor Juan de Cárdenas dictaminó que "bebiendo el chocolate se quebranta totalmente el ayuno", pues era tan nutritivo que se le podía comparar a cualquier alimento sólido.[40] Décadas más tarde, ante el argumento de que ninguna bebida podía romper con el ayuno de la Cuaresma, se escribió en España un tratado para definir esta polémica, y se llegó entonces a esta conclusión:

> Los indios inventaron el chocolate en forma de bebida y lo usaron como comida y sustento, los españoles lo recibieron así de los indios y le añadieron materias comestibles, luego, el chocolate lo es aunque se beba, y quebranta el ayuno eclesiástico.[41]

Como este veredicto no fuera universalmente aceptado, se tuvo que recurrir al Vaticano para que las autoridades papales dijeran la última palabra. Así, en 1662 el cardenal Lorenzo Brancaccio calificó al chocolate como una bebida cualquiera y, por tanto, se admitía su consumo en la Cuaresma sin el peligro de cometer pecado.

El uso del cacao como medicina fue muy extendido y complejo. No resultó fácil acomodar el chocolate dentro de la clasificación elemental entonces en boga, pues la diversidad de sus ingredientes y la complejidad propia del cacao hacían que se considerara al chocolate un alimento compuesto. En lo que no podían ponerse de acuerdo los médicos era en cuál era el elemento dominante en esta bebida, así que no podía saberse cuál era su naturaleza; si era seca, húmeda, fría o caliente; y menos

[38] Alejandro de Humboldt, *Ensayo político sobre el reino de la Nueva España*, 4a. ed., ed. de Juan A. Ortega y Medina, México, Porrúa, 1984 ("Sepan Cuántos...", 39), p. 244.

[39] Francesco Carletti, *Razonamientos de mi viaje alrededor del mundo (1594-1606)*, México, UNAM, Instituto de Investigaciones Bibliográficas, 1976 (Fuentes, 1), p. 62-63.

[40] Juan de Cárdenas, *Primera parte de los problemas y secretos maravillosos de las Indias*, México, Imprenta de Pedro Ocharte, 1591, p. 118v-124.

[41] Antonio de León Pinelo, *Question moral si el chocolate quebranta el ayuno eclesiástico. Trátase de otras bebidas y confecciones que se usan en varias provincias,* Madrid, Imprenta de la viuda de Juan González, 1636, p. 35. *Cfr.* Desiderio de Osasunasco, *Observaciones sobre la preparación y usos del chocolate*, México, Imprenta de Felipe Zúñiga y Ontiveros, 1789.

aún había acuerdo sobre sus propiedades curativas. La mayoría de los expertos asentaba que, efectivamente, era el chocolate una bebida caliente, por ello daba grandes energías al cuerpo; sin embargo, sus propiedades podían cambiar según la receta que se utilizara.

En general, los médicos no recomendaban masticar o comer el grano de cacao crudo. Se le consideraba útil, mezclado con diversos ingredientes indígenas y europeos, para enfermedades del riñón, costado y estómago, para combatir el tabardillo, ayudar a la digestión y tratar las llagas. En cada receta intervenían muchos elementos, sin que se supiera entonces a ciencia cierta cuál de ellos era el remedio indicado. Como ejemplo tenemos la siguiente receta para "deshacer las piedras de los riñones y para el dolor de ijada antiguo":

> Tomen un manojo de mecasúchil y una vainilla de tlilxóchitl, quince granos de mecasúchil, cinco chiles tzinquayo y veinte cacaos tostados. Todo lo dicho muela muy bien en un metate. Tome una escudilla de xocóatl y echen en ella tantas flores de matlatin como una nuez... y esté allí desde la prima noche hasta la mañana. Cuelen el agua, exprímenla y quedará como azul. Luego muelen tres ñudos de la colilla del taquatzin cruda, todo lo cual deshagan en el xocóatl y en amaneciendo Dios en ayunas lo beben bien caliente por seis días. La raíz de las flores azules que dije (llamadas matlatin) molidas y echadas en una escudilla de xocóatl quita el calor de los riñones y los hace purgar por la orina.[42]

El chocolate estaba contraindicado para las personas biliosas, las mujeres embarazadas y para quienes tuvieran debilidad crónica. Se repetía continuamente que el abusar del chocolate podía causar enfermedades del intestino y del estómago y, sobre todo, dificultar la digestión. Sin embargo, los novohispanos hacían poco caso de estas recomendaciones y se entregaban al disfrute del chocolate casi sin medida y sin temor a sufrir ningún malestar. En cambio, una dieta moderada de chocolate podía hacer mucho bien a quien la bebiera:

> Yo puedo afirmar por mi parte —decía Thomas Gage— que en doce años que constantemente lo he usado, tomando una jícara por la mañana, otra antes de comer entre las nueve y las diez, otra una hora o dos después de comer y otra sobre las cinco o seis de la tarde, me ha ido muy bien. Sobre todo, cuando quería estudiar por la noche, tomaba otra jícara a eso de las ocho que me tenía despejado y sin dormir hasta las doce. Pero si por casualidad o descuido me faltaba a las horas acostumbradas, no dejaba de resentirme al momento de flaqueza de estómago y como de desmayos y ansias de vomitar. De suerte que con el uso moderado que hice del chocolate, mi salud fue siempre buena, y no adolecí ni una vez de obstrucciones, opilaciones, fiebres ni otra indisposición semejante.[43]

[42] Fray Agustín Farfán, *Tratado breve de medicina y de todas las enfermedades*, México, Imprenta de Pedro Ocharte, 1592, p. 211-212.

[43] Gage, *op. cit.*, I, p. 365.

El acercamiento entre Europa y el cacao se inició muy lentamente pero, a finales del siglo XVI, ya era conocido en varios países del Viejo Mundo. El chocolate, en cambio, se popularizó en Europa con mayor rapidez y amplitud, convirtiéndose en la bebida social más importante para la segunda mitad del siglo XVII. Fue indudablemente España el primer país europeo en conocer el chocolate; sin embargo, durante el siglo XVI se utilizaba más como una posible medicina que como alimento. Fue muy lentamente que el cacao, y posteriormente el chocolate, pasaron de ser medicina a bebida del dominio público.

En el siglo XVII se redactaron los primeros tratados sobre el chocolate, en los que se daba a entender que era una bebida sana y recomendable. Los españoles comenzaron entonces a importar recetas de sus colonias americanas y a intentar crear las suyas. A finales del siglo, el chocolate se identificaba como la bebida española por excelencia. En España, las recetas venidas de sus dominios de ultramar eran frecuentemente modificadas para explorar nuevos sabores. Así, hacia 1679, el chocolate todavía se servía acompañado de otras bebidas de cacao.

> En la casa de la princesa [de Monteleón] —escribía una noble francesa— nos sirvieron un agradable refrigerio... Después de los dulces, nos dieron buen chocolate, servido en elegantes jícaras de porcelana. Había chocolate frío, caliente y hecho con leche y yema de huevo. Lo tomamos con bizcochos. Hubo señora que sorbió seis jícaras, una después de la otra, y algunas hacen esto dos o tres veces al día.[44]

Ya para el siglo XVIII, el chocolate era una bebida muy popular en España, pues las masivas importaciones de cacao Caracas y Guayaquil lo pusieron al alcance de cualquier persona. En 1801, el cacao introducido a España alcanzó las 4 000 toneladas, lo que significaba un desembolso de más de dos millones de pesos.[45] Además, surgieron comerciantes al menudeo que lo expendían en las calles de las poblaciones importantes. Una descripción de la época nos da idea del grado de popularización alcanzado por el chocolate en la capital española:

> Hase introducido de tal manera el chocolate, que apenas se hallará calle donde no haya uno, dos y tres puestos donde se labra y se vende; y a más de esto, no hay confitería ni tienda en la calle de las Postas, y de la Calle Mayor y otras, donde no se venda, y sólo falta que lo haya en las de aceite y vinagre. A más de los hombres que se ocupan en molerlo y beneficiarlo, hay otros muchos y mujeres que lo andan vendiendo por las casas, además de que en cada una se labra.[46]

Sus Católicas Majestades mandaban pedir puntualmente a sus dominios americanos el cacao y chocolate en pasta necesarios para el gasto del palacio real a través de cédulas reales. Los reyes pedían anualmente al virrey de la Nueva España un

[44] Citado en Cárcer, *op. cit.*, p. 291-292.
[45] Humboldt, *op. cit.*, p. 291-292.
[46] Cárcer, *op. cit.*, p. 361-371.

promedio de 450 kg de cacao, 50 de vainilla, 150 de polvillo y 300 de pasta de chocolate "procurando que sean de la mejor calidad que se encuentren... con el cuidado correspondiente para que no padezcan ni unas ni otras especies detrimento alguno".[47]

Aún en el siglo XIX, el desayuno español requería de su buena taza de chocolate y sus panes para sumergirlos en éste. El chocolate, pues, formó parte también de la rica tradición culinaria española y, a partir de España, se dio a conocer en Europa. A más tardar en las primeras décadas del siglo XVII, Francia, los estados italianos y Flandes conocieron el chocolate y, un siglo más tarde, ya era la bebida más popular en esos países y hasta en la antihispánica Inglaterra. Así, el chocolate se convirtió en un símbolo más de la grandeza del imperio español y, por lo mismo, en un acicate para las ambiciones colonialistas de Inglaterra y Holanda, países que a la larga no sólo adoptarían al chocolate sino que le harían modificaciones gastronómicas.

BIBLIOGRAFÍA

ACOSTA, José de, *Historia natural y moral de las Indias, en que se trata de las cosas notables del cielo, elementos, metales, plantas y animales dellas, y los ritos, ceremonias, leyes y gobierno de los indios*, 2a ed., ed. de Edmundo O'Gorman, México, Fondo de Cultura Económica, 1962 (Biblioteca Americana).

ADAMS, Richard E. W., "Río Azul: Lost City of the Maya", en *National Geographic*, CLXIX, 4 abr. 1986.

ALCEDO, Antonio de, *Diccionario geográfico de las Indias Occidentales o América,* Madrid, Ediciones Atlas, 1967, 4 v. (Biblioteca de Autores Españoles, 205-208).

ALEGRE, Francisco Xavier, *Historia de la provincia de la Compañía de Jesús en la Nueva España*, 4 v., Roma, Institutum Historicum, 1959.

CÁRCER Y DISDIER, Mariano de, *Apuntes para la historia de la transculturación indoespañola*, México, UNAM, Instituto de Historia, 1953.

CÁRDENAS, Juan de, *Primera parte de los problemas y secretos maravillosos de las Indias*, México, Imprenta de Pedro Ocharte, 1591.

CARLETTI, Francisco, *Razonamiento de mi viaje alrededor del mundo (1594-1606)*, México, UNAM, Instituto de Investigaciones Bibliográficas, 1976 (Fuentes, 1).

CIUDAD REAL, fray Antonio de, *Tratado curioso y docto de las grandezas de la Nueva España. Relación breve y verdadera de algunas cosas de las muchas que sucedieron al padre fray Alonso Ponce en la provincia de la Nueva España siendo comisario general de aquellas partes*, 2 v., México, UNAM, Instituto de Investigaciones Históricas (Historiadores y Cronistas de Indias, 6).

[47] AGN, *Reales cédulas originales*, v. 67, f. 341v.

CORCUERA DE MANCERA, Sonia, *Entre gula y templanza. Un aspecto de la historia mexicana,* México, UNAM, Facultad de Filosofía y Letras, 1981.

CHAPMAN, Anne M., *Puertas de intercambio en Mesoamérica prehispánica*, México, Instituto Nacional de Antropología e Historia, 1959.

DÁVILA GARIBI, José Ignacio, *Nuevo y más amplio estudio etimológico del vocablo chocolate y otros que con él se relacionan*, México, Tipografía de Emilio Pardo e hijos, 1939.

DURAND FOREST, Jacqueline de, "El cacao entre los aztecas", en *Estudios de Cultura Náhuatl*, VII, México, UNAM, Instituto de Investigaciones Históricas, 1968.

FARFÁN, fray Agustín, *Tratado breve de medicina y de todas las enfermedades*, México, Imprenta de Pedro Ocharte, 1592.

FERNÁNDEZ DE OVIEDO, Gonzalo, *Historia general y moral de la Indias*, 5 v., ed. de Juan Pérez de Tudela, Madrid, Atlas, 1959 (Biblioteca de Autores Españoles, 117-121).

GAGE, Thomas, *Nueva relación que contiene los viajes de...*, 2 v., Paris, Librería de Rosa, 1828.

GARCÍA PAVÓN, José, *Amaxocóatl o libro del chocolate*, Toluca, Tipografía de la Escuela de Artes, 1936.

GEMELLI CARERI, Giovanni Francesco, *Viaje a la Nueva España*, México, Instituto de Investigaciones Bibliográficas, 1976 (Nueva Biblioteca Mexicana, 29).

GUIJO, Gregorio M. de, *Diario. 1648-1664*, 2 v., México, Porrúa, 1953 (Colección de Escritores Mexicanos, 64-65).

HERNÁNDEZ, Francisco, *Antigüedades de la Nueva España*, Madrid, Historia 16, 1986 (Crónicas de América, 28).

HUMBOLDT, Alejandro de, *Ensayo político sobre el reino de la Nueva España*, 4a. ed., ed. de Juan A. Ortega y Medina, México, Porrúa, 1984 ("Sepan Cuántos..." 39).

LEÓN PINELO, Antonio de, *Question moral si el chocolate quebranta el ayuno eclesiástico. Trátase de otras bebidas y confecciones que se usan en varias provincias*, Madrid, Imprenta de la viuda de Juan González, 1636.

MILLÓN, René F., "When Money Grew or Trees: A Study of Cacao in Ancient Mesoamérica", tesis doctoral, Columbia, Columbia University Press, 1955.

NAVA, Jaime Nosti, *Cacao, café y té*, Barcelona, Salvat, 1953.

OSASUNASCO, Desiderio de, *Observaciones sobre la preparación y usos del chocolate*, México, Imprenta de Felipe Zúñiga y Ontiveros, 1789.

PENICHE RIVERO, Piedad, "¿Quiénes son los itzá? Su identidad, sus dinastías y su poder sobre Yucatán", en *Memorias del Primer Coloquio Internacional de Mayistas, 5-10 de agosto de 1985*, México, UNAM, Instituto de Investigaciones Filológicas, 1987.

———, *Sacerdotes y comerciantes. El poder de los mayas e itzaes en Yucatán en los siglos VII a XVI*, México, Fondo de Cultura Económica, 1990.

PRIESTLEY, Herbert Ingram, *José de Gálvez, Visitor General of New Spain (1765-1771)*, Philadelphia, Porcupine Press, 1916.

SAHAGÚN, fray Bernardino de, *Historia general de las cosas de la Nueva España*, 5a. ed., ed. de Ángel Ma. Garibay K., México, Porrúa, 1982 ("Sepan Cuántos…", 300).

STONE, Doris, ed., *Pre-Columbian Plant Migration*, Cambridge, Harvard University Press, 1984 (Papers of the Peabody Museum of Archaeology and Ethnology, 76).

STUART, David, y Stephen D. HOUSTON, "Maya Writing", en *Scientific American*, CCLXI, New York, Scientific American Inc., 2 ago. 1989.

THOMPSON, Eric S., *Maya History and Religion*, 4a ed., Norman, University of Oklahoma Press, 1981 (The Civilization of the American Indian, 99).

TORQUEMADA, fray Juan de, *Monarquía Indiana de los veinte y un libros rituales y monarquía indiana, con el origen y guerras de los indios occidentales, de sus poblazones, descubrimiento, conquista, conversión y otras cosas maravillosas de la mesma tierra*, 7 v., ed. de Miguel León Portilla, México, UNAM, Instituto de Investigaciones Históricas, 1975.

VAVILOV, Nicolai Ivanovich, "The Origin, Variation, Immunity and Breeding of Cultivated Plants", en *Chronica Botanica*, XIII, Watham, Mass., Chronica Botanica Co., 1949-1950.

IV

EL SINCRETISMO ALIMENTICIO

PLANTAS ALIMENTICIAS ZAPOTECAS: TRANSFORMACIÓN DE DOS CULTURAS*

ELLEN MESSER
Brown University
World Hunger Program

Si se le pregunta a alguien en qué piensa cuando le hablan de Oaxaca, suele responder "en comida": mole, mezcal o tal vez, si se inclina por las cosas dulces, los panes modelados y las calaveras de azúcar que se venden especialmente para Todos Santos. Esta cocina del sur de México se destaca de las demás por el empleo de suculentas salsas, preparaciones picantes características que utilizan toda clase de chiles, hierbas y semillas ricas en aceites. Un mosaico de sabores, texturas y colores crea una compleja paleta sensorial con maíz, frijoles, diversas semillas y frutas, y las hojas de cientos de plantas en múltiples combinaciones. Un *collage* de fragantes moles negros, rojos, amarillos y verdes, más espesos o más líquidos, que brillan por sus delicados aceites; maíz, frijoles y semillas de calabaza, combinados con docenas de tortillas y tamales de todas formas, tamaños y texturas, brindan un elocuente testimonio de la diversidad de procesos culinarios a que, en las ollas y comales de las cocineras oaxaqueñas, se somete a los elementos básicos y aparentemente simples de la cocina. Ésta es la cultura culinaria de la Oaxaca contemporánea, exaltada en la literatura, los libros de cocina y los tratados gastronómicos, tanto eruditos como populares.[1] Todos estos productos alimenticios —las centelleantes especias de las salsas, el ardiente licor de la planta de maguey, y las ideas religiosas que subyacen en los dulces de formas animales y humanas que se preparan para Todos Santos— dan un vívido testimonio de la exitosa fusión, en la cultura culinaria, de ideas y materiales indígenas y europeos.

Tras ver estas cápsulas de la cultura culinaria oaxaqueña, que siempre tiene a la mano sus ingredientes de todo México y hasta de más allá de sus fronteras, este ensayo

* Le agradezco a Judith Zaeitlin sus comentarios y su colaboración con la bibliografía para la preparación de este artículo.

[1] Dolores Ávila Hernández, J. Bastarrachea Manzano, Alberto Díaz Cardosa, Katrin Flechsig Gran, Gabriel Moedano Navarro, Olivia Norman Mora, Guadalupe Pérez San Vicente, Gisela Salinas Sánchez, Ma. Cristina Suárez y Farías, Luis A. Vargas Guadarrama, *Atlas Cultural de México*, México, Secretaría de Educación Pública, Instituto Nacional de Antropología e Historia, Grupo Editorial Planeta, 1988.

se ocupará de analizar la importancia de los vegetales comestibles indígenas e introducidos en los sistemas alimentarios y en las estructuras dietéticas de un pueblo zapoteca indígena, San Pablo Mitla. Aquí rastrearemos, de manera más sistemática, y a través de los productos vegetales, el encuentro de dos culturas y dos cocinas. Nuestra historia va más allá de un simple listado de las plantas alimenticias que introdujeron los europeos en el siglo XVI, para tomar en consideración dónde encajaban las nuevas plantas o las nuevas ideas culinarias en la estructura de la comida de la cultura de las poblaciones indígenas y, después, de las mestizas.

Gracias a las *Relaciones geográficas* de 1580 sabemos qué frutas, vegetales, granos y ganados procedentes de España acompañaron a los españoles que llegaron a Oaxaca, tal como ocurrió en otros lugares de México. No obstante, las nuevas plantas y productos se integraron en la dieta indígena local de manera selectiva: como condimentos y especias; como artículos suntuarios o complementarios (panes y frutas), y como elementos de preparaciones especiales (el azúcar y la canela en el chocolate, los condimentos adicionales en salsas para las fiestas, como el mole, y las bebidas alcohólicas destiladas para complementar las tradicionales bebidas fermentadas). Aunque en todo Oaxaca se cultivaban en abundancia los productos procedentes de España, sólo los españoles y las elites nativas tenían acceso fácil al pan español, a la carne de animales domésticos y a otros artículos alimenticios característicos, que sustituían a los comestibles nativos.[2] En esas circunstancias, los productos alimenticios introducidos por los españoles no sustituyeron a la dieta nativa, que seguía basándose en el maíz, el frijol, la calabaza, los aguacates y los chiles, así como en productos de recolección.[3] Las ideas hispanas sobre la estructura de la dieta tampoco alteraron las ideas tradicionales zapotecas. Los nuevos productos se adecuaban a la práctica de la cocina y los hábitos del lugar, de acuerdo con las creencias y costumbres existentes al respecto. Además, esta estructura de la dieta parece haber permanecido inalterada aunque los artículos alimenticios cambiaron drásticamente, sobre todo en las últimas décadas, gracias a la prolongación de la carretera panamericana y al transporte por carretera, así como a la distribución más amplia de alimentos de producción o venta comercial.

Para apoyar estos hallazgos hay tres enfoques posibles. El primero consiste en llevar a cabo un análisis local o regional de s*istemas alimentarios* y *construcción de la dieta*,[4] haciendo especial hincapié en el lugar que ocupan las plantas importadas y las autóctonas en la construcción cultural de la cocina y de los regímenes nutricionales. El segundo implica revisar las fuentes etnohistóricas y lingüísticas (diccionа-

[2] Véase p.e. Joseph Whitecotton, *The Zapotecs*, Norman, University of Oklahoma Press, 1977, p. 178; Ronald Spores, *The Mixtecs in Ancient And Colonial Times*, Norman, University of Oklahoma Press, 1984, p. 75.

[3] *Ibid.*; véase también John Chance, *Conquest of the Sierra*, Norman, University of Oklahoma Press, 1989.

[4] El análisis está basado en la estructura teórica producida en Ellen Messer, "Diet in Cross-Cultural Perspective", en *Annual Review of Anthropology*, 13, 1974, p. 205-250, y Ellen Messer, "Methods for Studying Determinants of Food Intake", en G. Pelto, P. Pelto y E. Messer, comps., *Research Issues in Nutritional Anthropology*, Tokyo, United Nations University Press, 1989.

rios) del siglo XVI (o algo posteriores) que brindan conjuntos complementarios de datos en presencia o ausencia de plantas alimenticias no específicas, así como ciertos principios de su integración en el pensamiento y la práctica dietéticas: las fuentes documentales permiten percibir de qué manera los productos vegetales españoles representaban señales de estatus de elite, o, en términos más generales, de hispanización de la dieta; las listas de palabras brindan evidencias de que la gente estaba familiarizada con ciertas plantas y que seguía ya principios sistemáticos para nombrarlas.

El tercer enfoque consiste en seleccionar el acontecimiento cultural fundamental que se centra en la comida y el sistema alimentario, que en este caso es la fiesta de Todos Santos (Día de Muertos, que se celebra del 1 al 3 de noviembre), y analizar los alimentos que se presentan y sus significados, así como la forma en que se relacionan con los cambios que en materia de cultura alimentaria y religión se han producido desde el encuentro del siglo XVI. Con énfasis en el primer enfoque, y apoyándome en datos etnobotánicos y etnográficos reunidos en Mitla, Oaxaca,[5] extraigo hasta donde es posible evidencias de los dos últimos para describir la transformación de dos culturas (la zapoteca y la española católica) por medio de las comidas de Oaxaca.

LA COMIDA Y EL ENTORNO CULTURAL

Por su lenguaje y sus costumbres San Pablo Mitla sigue siendo un pueblo predominantemente zapoteca, aunque bilingüe, en los cerros al sur de Oaxaca, más o menos a una hora de autobús desde la capital del estado, la ciudad de Oaxaca. Ubicado junto al río Salado, incluye zonas de vegetación de aluvión fluvial (1600-1700 m), de aluvión alto, de arbustos espinosos (piedemonte) y de bosques de pinos y robles (1850-2000 m). La mayor parte de la actividad agrícola tiene lugar durante la temporada de lluvias, desde mayo-junio hasta septiembre, aunque las riberas del río, que cuentan con una humedad más permanente, pueden producir dos cosechas anuales de maíz. Las zonas de aluvión y de piedemonte permiten cultivar los productos básicos de la dieta: maíz, frijoles y calabazas, a alturas ligeramente diferentes y en condiciones de humedad del suelo algo distintas. También proporcionan especies espontáneas de hierbas jóvenes y tiernas para el consumo humano, y muchas más, en todas las etapas de maduración, para consumo del ganado.

[5] Véase Ellen Messer, *Zapotec Plant Knowledge: Classification. Uses and Communication About Plants in the Valley of Oaxaca, Mexico*. Memoirs of the University of Michigan Museum of Anthropology, n. 10, part 2, 1978; Ellen Messer, "Hot-Cold Classification: Theoretical and Practical Implications of a Mexican Study", en *Social Science and Medicine*, 158, 1981, p. 133-145; Ellen Messer, "Some Like It Sweet: Estimating Sweetness Preferences and Sucrose Intakes from Ethnographic and Experimental Data", en *American Anthropologist*, 88, 1986, p. 637-647; Ellen Messer, "The Hot and Cold in Mesoamerican Indigenous and Hispanicized Thought", en *Social Science and Medicine*, 25, 4, 1987, p. 146-339; Ellen Messer, "Systematic and Medicinal Reasoning in Mitla Folk Botany", en *Journal of Ethnopharmacology*, 33, 1991, p. 107-128.

Los encomenderos hacen cuentas del tributo, *Códice de Yanhuitlán*

Además, todas las zonas de vegetación brindan hierbas comestibles y medicinales, frutas comestibles y flores ornamentales que la gente sigue recogiendo cuando están en temporada. En los huertos domésticos se producen todo el año hierbas, vegetales y frutas adicionales (así como aves y otros animales domésticos pequeños), todo lo cual forma parte de la economía diversificada de esas familias. Como pocas unidades domésticas son autosuficientes en materia alimentaria, la gente también adquiere comida en el pueblo o en los mercados periódicos, en negocios particulares y en la tienda gubernamental Conasupo.

Aparte de construir la dieta de acuerdo a criterios ecológicos y económicos, el otro gran principio que estructura la dieta local es el religioso: el ciclo de fiestas. San Pablo Mitla es predominantemente católico, y mantiene creencias y prácticas que combinan las costumbres católicas y las costumbres étnicas zapotecas. La comida constituye el vocabulario simbólico esencial que marca las estaciones rituales, y el intercambio de alimentos es el principal vector para expresar las relaciones sociales. Entre las fiestas "indias" destaca Todos Santos (*togol*, en zapoteco), que cada día 1 de noviembre celebra el regreso de las almas de los muertos al pueblo y a las casas. Al igual que cualquier otro ritual, tiene sus comidas y preparaciones distintivas; a diferencia de otras fiestas, utiliza muchos más alimentos vegetales y símbolos.

En su etnobotánica —es decir, la gama completa de sus relaciones con su mundo vegetal— los zapotecas de Mitla identifican por el aspecto, el olor, el sabor u, ocasionalmente, el tacto, cerca de doscientos tipos de plantas silvestres, cultivadas o foráneas de venta en el mercado.[6] Las plantas comestibles, muchas de las cuales se usan también como medicinas, se clasifican según la categoría nombrada, el sabor conocido y características adicionales referentes a la salud. Forman parte de la dieta como alimentos básicos principales (los carbohidratos fundamentales de la dieta); alimentos secundarios (almidones y proteínas); condimentos y aderezos, o *snacks* (como frutas y nueces). Todas las categorías incluyen algunas plantas introducidas por los españoles. Los artículos de la dieta pueden clasificarse también de acuerdo con su fuente de procedencia: áreas de recolección, agricultura y horticultura.

La recolección

Si bien el cultivo del maíz tiene una larga historia en el valle de Oaxaca y en Mitla, tenemos buenas evidencias de que la gente siempre siguió recolectando, además de practicar la agricultura y como parte de la misma.[7] Se pueden distinguir dos tipos de recolección: 1) la explotación de recursos vegetales silvestres fuera del sistema de campos agrícolas basados en el maíz, y 2) la cosecha de plantas comestibles que crecen dentro de los sistemas de campos agrícolas.

[6] Ellen Messer, *Zapotec Plant Knowledge*, 1978.
[7] Véase Ellen Messer, *Zapotec Plant Knowledge*, 1978, p. 77-88.

Entre los alimentos que se recolectan fuera de los campos agrícolas se cuentan numerosas frutas estacionales, hongos, algunas nueces y tubérculos, e insectos. Los alimentos que siguen recogiendo los pastores o quienes puedan sentir hambre o sed incluyen diversos frutos silvestres de *Opuntia* spp. y *Mamilaria* sp., frutos del olmo (*Celtis* sp.), "manzanitas" silvestres (*Arctostaphylos* spp.), en temporada, y pequeños tubérculos silvestres (*Phaseolus* u *Oxalis* spp.) Entre otras especies que, según se recuerda, son comestibles en tiempos de hambruna se cuentan el mezquite (*Prosopis laevigata*) (Willd) M. S. Johst, de cuyas vainas se dice que posiblemente sean nutritivas pero que son "demasiado dulces". Otros dos productos son la carne de *Echinocactus* sp., que se puede moler con pequeñas cantidades de masa de maíz para hacer rendir las tortillas, o cristalizar (como sustituto "gratuito" de la calabaza cristalizada), y la inflorescencia del maguey (*Agave* spp.), que también se molía y se mezclaba con la masa de las tortillas para que rindiese el maíz. La última hambruna se produjo en 1915-1916, época de sequía, plagas de langostas y guerra, pero tanto el tallo floral del maguey como la carne de los frutos de los cactus se convierten en artículos deseables para preparar dulces caseros cuando sube el precio de otros dulces, como ocurrió en 1974.

La mayor parte de las plantas que, según se sabe, se consumían en la época prehispánica sigue formando parte —aunque pequeña— de la dieta,[8] y también se comen otras especies no agrícolas. Antes del desarrollo del moderno transporte de larga distancia en México y de la distribución de maíz y otros alimentos subsidiados, a través de los canales gubernamentales, esas plantas de recolección eran esenciales cuando fracasaba una cosecha, y también estacionalmente, sobre todo en la época de lluvias previa a la siguiente cosecha de maíz. Aunque la economía alimentaria depende desde hace mucho del maíz, los registros históricos, incluyendo las *Relaciones geográficas* de 1580, indican que las fuentes silvestres de alimento, sobre todo el maguey, el nopal y muchas otras hierbas silvestres, seguían teniendo importancia, y que la recolección de alimentos persistió junto con la agricultura del maíz, sirviendo de alimento a la gente cuando éste escaseaba. La información acerca del potencial comestible del ecosistema se conserva de año en año a través de la práctica actual. También se almacena tanto vertical cuanto horizontalmente en el sistema cultural, ya que la generación más vieja retiene el conocimiento acerca de los comestibles con que se alimentó en los años de hambruna, y los elementos socioeconómicamente marginales del pueblo o de poblaciones circundantes siguen recolectando. Una y otros representan fuentes de información acerca de qué se puede comer y dónde se encuentran esos alimentos.[9]

La segunda forma de recolección es la cosecha de hierbas comestibles en los sistemas de campos. Se explotan cuatro especies de hierbas que se comen cocidas: quintonil (zapoteco: *guladz*), *Amaranthus hybridus* L.; violeta (zapoteco: *lakh*), *Anoda*

[8] Ellen Messer, "Patterns of 'Wild' Plant Consumption in Oaxaca, Mexico", en *Ecology of Food and Nutrition*, 1, 1972, p. 324-332.

[9] Véase Ellen Messer, *Zapotec Plant Knowledge*, 1978, p. 81-82.

cristata (L.) Schlecht; chipiles (zapoteco: *shij*), *Crotalaria pumila* Ort., y beldobes (zapoteco: *bäldohb*), *Galinsoga parviflora* Cav. Los chipiles se recolectan también para hacer tamales de chipil, comida de bajo costo aunque requiere mucho trabajo. Otras especies que se utilizan como condimento pueden crecer en los campos o junto a ellos: epazote (zapoteco: *¿itia?*), *Chenopodium ambrosiodes L.*, el condimento más importante de los frijoles negros; chapiche (zapoteco: *lya yodz*), *Porophyllum tagetoides* (HBK) DC, el principal condimento que se come crudo junto con los frijoles o las hierbas cocidas; yerba de conejo (zapoteco: *shkwam Kunef*), *Tridax coronopifolia* (HBK) Hemsl., ingrediente fundamental de las salsas "en amarillo". En la actualidad por lo menos los dos primeros también se siembran en los huertos, junto con otras hierbas de olor y plantas medicinales, para disponer de ellas durante todo el año.

Como síntesis de una lección de este segundo tipo de recolección, la gente recoge, en sus campos de maíz, mucho más de lo que ha sembrado. Mientras la costumbre de sembrar juntos maíz, frijol y calabaza, en lugar de monocultivos de maíz, hace poco probable que los agricultores del área de Mitla lleguen a aceptar los herbicidas como estrategia para reducir las pérdidas debidas a las malas hierbas, la recolección de plantas comestibles representa un incentivo adicional para desyerbar a mano: la gente sigue comiéndose las hierbas que compiten en sus cultivos.

Antes de salir del terreno de la recolección, podemos mencionar los insectos, que también representan elementos selectos de la dieta. Entre los insectos que se recogen hay ciertas avispas que, en su etapa larvaria, se consumen crudas o asadas en el comal, con salsa. Los gusanos de maguey de color rojo claro (en zapoteco *bäldohb*; el nombre, que literalmente quiere decir "gusano de maguey", resulta significativo, ya que es el término para el color rojo que se utiliza para describir el maíz), que viven en las raíces de *Agave* (y que tal vez sean el don de Oaxaca al mundo, ya que el gusano es el que señala el verdadero mezcal de Oaxaca), se comen en salsa, después de asarlos en el comal. Los chapulines, asados y mezclados con chile, ajo y limón, son un alimento favorito durante la temporada de cosecha. Tanto los gusanos de maguey como los chapulines son también, en sentido estricto, productos de los campos agrícolas.

La agricultura

Los productos que se consumen más comúnmente son los básicos: maíz, frijol y calabaza, que se producen en los campos locales, se venden por las casas o se adquieren en las tiendas. El maíz sigue siendo una planta de extraordinario valor cultural entre los zapotecas y otros grupos indígenas de Mesoamérica. Todas las partes de la planta de maíz tienen nombre y sirven, directa o indirectamente, como fuente de energía alimentaria. *Yahl* (español: milpa) denota toda la planta o el campo de maíz y, al igual que en otras culturas mesoamericanas, tiene una importancia cultural especial; hay nombres específicos, relacionados con los seres humanos, para todas las etapas vitales

de la planta, y un nombre diferente para la semilla (*shob*; español: maíz). El maíz es la única planta del folklore de Mitla en cuyo descubrimiento y cultivo participan tanto héroes culturales como santos católicos. Los granos de maíz también siguen formando parte de ceremonias indígenas de curación para la pérdida del alma y la eliminación de verrugas, y se los emplea también en prácticas adivinatorias. Por último, toda la planta tiene una especial importancia cultural: sus distintas partes y etapas vitales tienen nombres que se vinculan con el ciclo vital de un ser humano.

El maíz sigue siendo clasificado por tipo, color y, en ocasiones, por características adicionales de ubicación o calidad. Todo el maíz se divide en dos categorías: criollo (el maíz local, indígena) e híbrido; el primero presenta granos grandes y suele tener buen rendimiento cuando se lo planta en la zona; el segundo tiene granos pequeños y es menos probable que se lo cultive; se lo distribuye comercialmente o a través de las tiendas subsidiadas por el gobierno (hay también una nueva categoría, *shob goviern*, maíz "del gobierno"). En zapoteco hay una denominación conceptual para cuatro colores de maíz (blanco, amarillo, rojo, oscuro) y para el maíz pinto, aunque en general en Mitla sólo se cultivan y comen el maíz blanco y el amarillo; muchas otras variaciones de color tienen nombre en español. En otro trabajo sostuve que el esquema de clasificación de cuatro colores de maíz es cosmológico, más que estrictamente biológico; la cosmología zapoteca tanto antigua como actual incluye, entre otros elementos, un universo de cuatro lados o esquinas, en el que cada uno de los puntos cardinales está señalado por un color. El maíz, la más sagrada e importante de todas las plantas, con sus cuatro colores, brinda un conjunto de materiales siempre útiles para reiterar este orden del mundo. Los colores también resultan prácticos desde el punto de vista agrícola: reducen algunas de las variaciones que se advierten en la naturaleza a cuatro términos ricos en significado para denominar el esquema cosmológico, pero también codifican importantes distinciones agrícolas.

Los frijoles, que se cultivan por separado o junto con el maíz, son principalmente negros, o "chicos"; puede haber otras distinciones si se los siembra en la milpa. Otros frijoles, cultivados en el lugar o introducidos, se distinguen por su color y se los describe según el lugar de origen, el sabor o la cualidad culinaria. Las calabazas (*giht*), que se siembran junto con el maíz o en las huertas domésticas, se identifican de acuerdo con el nombre de la variedad, pero también hay denominaciones de las distintas partes de la planta (las hojas y los tallos que se emplean para hacer sopa, *kwan ya*?, las flores, los frutos y las pepitas).

Las únicas plantas adicionales que se cultivan junto con el maíz son garbanzos, que se siembran un mes después del maíz o cuando concluye la temporada de éste (de octubre a marzo) y, con muy poca frecuencia, girasoles. En otros tiempos a veces se sembraba trigo en las parcelas más altas, pero en la actualidad toda la harina se trae de fuera. Las tortillas o los atoles de harina de trigo se preparan muy raras veces; estos alimentos básicos siguen haciéndose de maíz. También se cultivan ocasionalmente unas pocas plantas de sorgo.

La principal influencia de la agricultura española, por lo tanto, se ha dado en la tecnología: implementos con punta de metal para el cultivo a mano, y animales para tracción en el arado y el transporte.

El otro importante producto agrícola de Mitla es el maguey. En la actualidad se siembran sobre todo dos variedades: una para pulque, otra para mezcal. Ambos son cultivos de largo plazo, de ocho a doce años, que en general se siembran entreverados con el maíz. El maguey es una antigua fuente de alimentos, y la evidencia de su consumo se remonta hasta los primeros asentamientos humanos. En esa época, y después, se cavaba para extraer el corazón y se lo asaba, lo que proporcionaba una buena fuente de calorías. Hoy se lo prensa a fin de extraer el jugo, que se destila luego para obtener mezcal y se refina todavía más, en las fábricas, para producir tequila.

Además de esos cultivos que se obtienen en las parcelas, los residentes de Mitla siembran en las huertas domésticas docenas de variedades de frutas, vegetales, especias y plantas ornamentales para el autoconsumo y la venta.

Los alimentos que se adquieren en el mercado

Para complementar esta dieta de base principalmente vegetal se consumen pequeñas cantidades de proteína de origen animal. La mayor parte de estos productos se derivan de animales introducidos por los españoles: pollos, cerdos y vacas. Los huevos se obtienen de gallinas que andan sueltas, de raza criolla o —lo más frecuente ahora— se compran huevos producidos en granjas avícolas. Los pollos, ya sean criollos o híbridos, se crían como pequeña industria doméstica y se venden a otras familias o en el mercado. Los guajolotes se reservan para los intercambios de fiesta y para el consumo. Se cría un gran número de puercos, que se mantienen con alimento industrial y sobras, y que sirven de alcancías domésticas, para el consumo en ocasiones festivas o para la venta. También se crían borregos y cabras que pastan libremente, y se los consume en las fiestas o se los vende para obtener un ingreso adicional. El pescado es distribuido, a través del mercado, por vendedores zapotecas del istmo.

En el mercado se adquieren también importantes alimentos de origen vegetal que no se cultivan en Mitla. Los chiles —de los que hay docenas de variedades—, otras especias y el chocolate son indígenas, pero no se cultivan allí. Los jitomates, los miltomates (indígenas), el ajo y la cebolla (introducidos), elementos clave de la mayor parte de las salsas, suelen llegar de otros pueblos del valle, más que de las huertas domésticas del pueblo. También es necesario comprar una cantidad de especias secas introducidas por los españoles, como semillas de comino y cilantro, clavos de olor, anís, pimienta negra y pimienta gorda, que en muchas casas se consumen casi a diario, y que no son de cultivo local. Por último, otros dos artículos fundamentales de la dieta, asimismo de origen no local ni indígenas, el azúcar y el café, también se compran, en general ya procesados. Los alimentos manufacturados, como refrescos

y cervezas, y cada vez más las golosinas envasadas y las botanas, aportan una creciente proporción de calorías.

Contra el telón de fondo de los alimentos de que se dispone, analizaremos ahora el tema de la construcción de la dieta y los factores de la selección de alimentos, una vez más con el propósito de discernir la estructura y la sustancia que pueden haber permanecido inalterables desde el encuentro del siglo XVI.

FACTORES DE LA CONSTRUCCIÓN CULTURAL DE UNA COCINA

Los zapotecas, como otros individuos, aceptan los alimentos como "comestibles" o los rechazan como "no comestibles", y establecen preferencias sobre la base de una cantidad de características sensoriales y culturales. En la mayor parte de las casas se hacen dos "comidas" calientes por día, definidas por tortillas con alguna salsa guisada y/o otro plato fuerte, como frijoles. Estas dos comidas se ven complementadas por los "cafés" de la mañana y la noche, que consisten en café aguado y sumamente dulce, o alguna otra bebida, con pan o tortillas tostadas. La dieta diaria se completa con frutas, bebidas dulces, pan, taquitos o emparedados que se comen sin un horario fijo.

Se puede decir que la cocina cultural se caracteriza por: a) un conjunto de alimentos básicos, secundarios y terciarios (condimentos); b) el uso frecuente de un conjunto característico de condimentos; c) las formas características de procesar (lavar, remojar, moler y cocer), y d) la variedad de reglas que rigen qué comidas y qué combinaciones de comidas son aceptables a fin de establecer relaciones sociales y para ocasiones ordinarias y de fiesta con fines simbólicos, de consumo o ambos.[10]

El conjunto de alimentos básicos, secundarios y terciarios (condimentos)

La dieta de la gente de Mitla sigue sustentándose en los productos básicos de la agricultura indígena: maíz, frijol y calabaza. Aunque se puede consumir pan de trigo con los "cafés" de la mañana y de la noche, y también en comidas de fiesta, las tortillas de maíz figuran en todas las comidas y las definen; ni el pan ni las tortillas de trigo han entrado a formar parte de la categoría de los alimentos básicos.

Los frijoles, especialmente los frijoles negros de Oaxaca, son la comida más frecuente, sobre todo cuando una familia anda corta de dinero y tiene insumos producidos por la unidad doméstica. Las papas, el arroz y las pastas de trigo son también sustitutos frecuentes. Las verduras, silvestres o cultivadas, representan comidas vegetarianas adicionales. Se consumen pocas proteínas de origen animal, las

[10] Véase Elizabeth Rozin, "The Structure of Cuisine", en L. M. Barker, *The Psychobiology of Human Food Selection*, Westport, Connecticut, Avi Press, 1982, p. 189-204.

que acompañan a esas comidas esencialmente vegetarianas basadas en tortillas con leguminosas o con sopas de vegetales y especias. Queso, huevos y ocasionalmente carne, pescado, aves o, en temporada, insectos aportan proteínas adicionales. Si una familia puede permitirse carne una sola vez por semana, la consumirá, en general, el domingo, día de descanso cristiano.

Todos los platillos se condimentan con diferentes variedades de chiles, tomates y otras especias frescas como el orégano, de acuerdo con las reglas culinarias y el gusto de la cocinera y su familia. Los chiles, solos o en forma de salsa, con jitomates o miltomates, son también un condimento habitual de las comidas. La sal se consume en cantidades relativamente grandes, al igual que los limones, que acompañan platos de todo tipo, que van desde las hojas de calabaza o las verduras hasta la sopa de carne de res.

Otras frutas cultivadas, como los zapotes, los chicozapotes y las tunas, de origen nativo, los diversos cítricos, las granadas, los higos y los mangos, originarios de Europa, se consumen entre comidas, solos o preparados en aguas de fruta.

Tal vez el más importante cambio reciente de la dieta se haya producido en materia de bebidas. Las bebidas típicas son el café muy aguado y azucarado o, a veces, té de hierbas (que reemplazan el atole de maíz), por las mañanas y las noches, y enormes cantidades de refrescos embotellados, sumamente dulces, que se toman durante las comidas o solos, a lo largo del día. Otro cambio reciente es el enorme incremento en el consumo de botanas envasadas, ya sean dulces o saladas, pero siempre con grasas.

El conjunto característico de condimentos

Los jitomates o los miltomates y los chiles, junto con la cebolla y el ajo, constituyen los condimentos básicos de las salsas comunes. Orégano, hierbabuena, mejorana y tomillo son especias que se agregan, frescas o secas, a las salsas; las hojas de cilantro y de perejil se usan siempre frescas. Todas estas especias son plantas introducidas. Otras especias de sabor característico son la hierba santa, que se agrega al caldo de pollo y a los tamales de frijol; la hoja de aguacate (indígena, con aroma a anís y que no se come), que condimenta caldos, barbacoas y tamales; el poleo (zapoteco: *was*) —*Satureja mexicana* (Benth) Briq—, que se usa para sazonar sopas y frijoles refritos; la pitiona —*Lippia Alba* (Mill) N. E. Brown—, con la que se condimenta la salsa de amarillo con carne, y la hierba de conejo —*Tridax coronopifolia* (HBK) Hemsl—, que se utiliza para la salsa de amarillo con frijoles. Estos productos se recolectan o se compran a quienes los transplantaron a sus huertos. Aparte de estas hierbas de hojas se emplean semillas; el comino molido es un ingrediente habitual y, con menos frecuencia, las semillas de cilantro. Muchas salsas llevan también clavos de olor, anís, canela, pimienta gorda y pimienta, todas ellas especies no indígenas. Los otros elementos no indígenas que preponderan en las salsas son el ajo y la cebolla. En

síntesis: aunque los chiles y diversas clases de jitomates y tomates, unos y otros nativos, siguen siendo las especias omnipresentes en las salsas simples y en los condimentos más complejos, la cebolla y el ajo, de introducción española, y cultivados, así como las especias frescas de la familia del perejil y la menta, las semillas secas o las hojas frescas de la familia de las umbelíferas, y los cítricos, en especial el limón, constituyen elementos importantes de la cocina local.

El procesamiento

Las principales formas de procesar los alimentos son lavarlos o tostarlos (en el comal) y molerlos, lo que en muchos casos es seguido por el moldeado a mano, dándoles una forma convencional, o cocerlos, hirviéndolos o friéndolos. El maíz se hierve con cal, luego se lava y se muele, para después moldearlo en forma de tortillas o tamales o usarlo para preparar atole. Los frijoles se lavan y se cuecen; a veces se los machaca hasta formar una pasta, con alguna clase de menta, con o sin chiles, o se los tuesta y se los muele, para después hervirlos en agua. Las pepitas de calabaza se tuestan y después se muelen hasta obtener una pasta. Las verduras y otros vegetales se lavan y se hierven; luego se sirven con especias frescas específicas para ese plato, chile y, a veces, limón. Cuando se preparan salsas compuestas por múltiples condimentos, productos como los jitomates y los chiles se tuestan (o se tateman) y después se muelen: las especias se muelen, previamente tostadas o no. Las almendras de cacao se tuestan, se descascaran y muelen; luego se moldean y se cortan en formas características; el café se tuesta y se muele. La mayor disponibilidad de grasas, sobre todo de manteca de cerdo, que forma parte de la transformación de la dieta local, puede haber contribuido a que se utilizara más la fritura pero, por lo demás, las introducciones hispanas no alteraron los patrones culinarios. El cambio reciente de mayor importancia ha sido el molino eléctrico o de diesel, que disminuye notablemente el tiempo y el esfuerzo que dedican las mujeres a preparar los alimentos básicos. La licuadora puede reducir parte de la carga de moler los componentes secundarios y las especias, aunque la textura resultante difiere de la que se obtiene al moler en el molcajete.

Reglas acerca de la comida

Otros elementos son: quién come con quién en las comidas normales o en las fiestas, cuáles son los alimentos típicos que se consumen y los valores simbólicos adicionales de la comida. El calendario anual está signado por ciclos de comidas normales, diarias, semanales y estacionales, con sus componentes característicos, y también por ciclos rituales. Sobre este ciclo anual se sobreimponen las fiestas. Ambos ciclos, el calendárico y el vital, son ocasión de preparaciones especiales, que incluyen la elaboración de chocolate (con azúcar, canela y, a veces, extracto de vainilla y

almendras, todos ellos productos no indígenas) y la compra de panes especiales, de harina de trigo y huevos, algunos de los cuales se preparan con manteca y se aromatizan con semillas de anís. Las fiestas están signadas también por comidas especiales: se matan uno o más animales, se preparan salsas complejas. El mole, salsa que combina varias clases diferentes de chiles (ancho, pasilla, mulato) con muchas clases distintas de condimentos (ajo y cebolla, jitomates y tomates, cilantro seco, comino, anís, clavos de olor, canela y otros), semillas ricas en aceite (ajonjolí, almendras), chocolate y otros ingredientes (pasas de uva, pan y tortillas molidos) es el platillo de fiesta por excelencia para Todos Santos, y se prepara también para las bodas y las fiestas de las mayordomías. Cada familia tiene su receta favorita. Las fiestas son también la ocasión preferida para ingerir bebidas alcohólicas: el mezcal, destilado del corazón subterráneo del maguey; el pulque, que se obtiene de los tallos suculentos de la misma planta; el tepache, una bebida fermentada de origen indígena, hecha de diversos ingredientes, o la cerveza, producto comercial embotellado. En las fiestas rituales se puede experimentar la reunión de los diferentes elementos de la cocina indígena y la europea en una consumada tradición gastronómica.

Curiosamente, en contraste con la costumbre europea (católica), no parece haber ayunos rituales completos que equilibren estas suntuosas celebraciones sensoriales. Se pueden realizar ayunos parciales como mandas o en temporadas rituales (la restricción de la carne en Cuaresma). Parece haber restricciones al consumo de alcohol (o al menos a la embriaguez pública) en las semanas previas al 29 de enero, fiesta del santo patrono. Si el aspecto restrictivo de la cultura alimentaria estuvo más desarrollado en el pasado es algo que no resulta evidente ahora.

Después de este panorama general de la estructura de la dieta, y de la incorporación selectiva de elementos hispanos, consideremos ahora la selección de productos específicos y la forma en que pueden haber cambiado éstos recientemente o desde el siglo XVI.

Factores económicos y ecológicos que afectan la elección de alimentos

Un primer criterio para decidir lo que se come es el de la disponibilidad y el costo. Con el moderno aprovisionamiento a través de los mercados, la escasez estacional de maíz y otros productos es menos notoria, aunque el precio sigue fluctuando según la temporada. Las frutas y verduras aún varían estacionalmente por su disponibilidad, calidad y precio, pero algunas se consiguen en el mercado durante todo el año. Otros cambios recientes de los factores ecológicos y económicos incluyen los patrones de trabajo de las mujeres y la menguante importancia de los alimentos de producción local. En época reciente un criterio fundamental es el tiempo de las mujeres, ya que la mayor parte de ellas trabajan en la fabricación o venta de textiles para los turistas. Por lo tanto, en muchos casos se prefieren los platillos que les ahorran tiempo, más que aquellos que requieren prolongado hervor, tostado y molido, tareas que, si no

se puede contratar a alguien que las realice, se evitan por el excesivo costo en tiempo. De manera similar a lo que ocurre en el caso de los patrones de trabajo, se invierte menos tiempo en la agricultura, por eso la disponibilidad de los alimentos de producción doméstica, sobre todo de los básicos, es menos significativa en las elecciones alimentarias. No obstante, el maíz y el frijol de producción local siguen siendo preferidos por su sabor, y los productos criollos se truecan ventajosamente.

Las características sensoriales que influyen en la selección de alimentos

El sabor (dulce, salado, ácido, amargo, y otros más complejos) es un criterio importante para clasificar y establecer preferencias entre los alimentos. La dieta zapoteca incorporaba, históricamente, muchos productos dulces, incluyendo el maguey endulzado con miel, frutos del olmo y corazones de maguey horneados. Tanto las frutas nativas, como el chicozapote, cuanto las introducidas, como el higo y el mango, se caracterizan por ser muy dulces. Se consume azúcar en grandes cantidades, tal vez en detrimento de la salud de una población que se había adaptado a los alimentos de recolección muy dulces. Hasta el día de hoy la gente toma bebidas excesivamente endulzadas para el gusto de un norteamericano; los zapotecas dicen que el amargor del café americano sin azúcar les resulta desagradable.[11]

Se emplean hierbas amargas como medicinas, pero no como parte del patrón normal de consumo. Las bebidas alcohólicas como el mezcal se describen más bien como fuertes (zapoteco: *nayan*) que como amargas. Los productos ácidos, como el limón, se utilizan para atemperar el picor del chile y la fuerza del mezcal, pero se consumen también como elemento aislado. La sal y el picante se combinan a veces con cosas dulces, como la piña, el mango u otras frutas muy dulces, que se comen con chile y sal. También los niños disfrutan con los dulces picantes. Y el picante es componente, asimismo, de sabores más complejos, como los diferentes tipos de moles u otras salsas, los frijoles negros, refritos o en sopa, condimentados con menta, y el cabrito o el borrego en barbacoa, con muchas especias. Los chiles de muchas variedades y sabores se escogen, para usarlos por separado o combinados con otras especias, para ciertos platillos. La cocina zapoteca contiene también un número de sabores fuertes característicos. Algunos de ellos provienen de *Chenopodium* spp.; *C. ambrosioides* es el principal condimento de los frijoles negros y de las quesadillas; *C.* sp., planta aromática que en español y en zapoteco se denomina "epazote del zorrillo", es el condimento distintivo, que se combina con chile, canela y azúcar moscabado para preparar atole de elote.

Los olores, vinculados con el sabor, caracterizan a éstas y otras especias que se emplean para sazonar los frijoles y las salsas; lo mismo ocurre con otros condimentos

[11] Ellen Messer, "Some Like It Sweet", en *American Anthropologist*, 88, 1986, p. 637-647.

que se utilizan tostados, como los chiles. El aroma del chocolate y de los chiles que se tuestan y muelen es típico de la fiesta de Todos Santos.

Curiosamente, ciertas plantas aromáticas que existen en la zona no han penetrado a la cocina. La albahaca, de la cual se emplea la planta completa de la especie mexicana, por su perfume, para decorar los altares de los santos y realizar rituales curativos, no se utiliza en la cocina. Tampoco se usa el romero, que se encuentra con frecuencia en los jardines, y que se emplea ocasionalmente en rituales de curación, pero no se incorpora a las salsas. Los mitleños, según vemos, han sido selectivos en el empleo culinario —en oposición al ritual o al curativo— de los aromatizantes y condimentos.

Los alimentos poco condimentados no son muy frecuentes, y hasta ciertas bebidas tradicionalmente insípidas, como el atole y el agua, suelen prepararse ahora con azúcar.

La textura es otra dimensión significativa de la comida, y varía mucho en las diversas preparaciones de maíz molido, como las tortillas y los tamales. Se prefiere el maíz blanco para hacer tortillas, ya que se considera que resultan más suaves que las hechas con maíz amarillo o de otro color. Se distingue también la textura de las tortillas si se las sirve frescas, recalentadas, parcialmente tostadas (clayudas) o tostadas. La textura de los frijoles está dada no sólo por la suavidad y el tiempo de cocción de los mismos, sino también por la densidad de la sopa. La textura interviene asimismo en la evaluación visual conjunta de la frescura y calidad de verduras y flores de calabaza, que son importantes alimentos de la temporada de lluvias.

Las características visuales, que incluyen el tamaño, la forma y el color, son muy importantes para juzgar la calidad de un producto. Las clasificaciones por color en el maíz pueden corresponder a una clasificación cosmológica residual; actualmente los colores son indicadores de la variedad (dónde se puede cultivar mejor) y de la calidad. Además de preferirse el maíz blanco porque las tortillas quedan más suaves, se lo escoge también porque da un atole de aspecto más limpio. El color, combinado con el tamaño, sirve para describir las diferentes variedades de frijol; el local es principalmente negro, y puede ser grande o pequeño. Los frijoles grandes se cultivan en la milpa y sirven para hacer sopa aguada; los frijoles pequeños crecen aparte, como arbustos, y se supone que sirven para hacer sopa espesa. También hay frijoles rojos, pintos y blancos, y para cada uno de ellos se emplean condimentos distintivos.

En lo que se refiere a los huevos, así como a las aves, la gente prefiere las gallinas rojas (y los huevos de color), como indicadores de la cría libre de animales del lugar, en contraste con los pollos blancos criados de manera industrial, aunque la validez de esta distinción se está perdiendo, ya que ahora las granjas avícolas también comercializan gallinas rojas y huevos de color.

El simbolismo del color en los alimentos rituales, no obstante, es menos notorio que los sabores y otras características visuales, como la espuma. Se supone que el chocolate, el tepache y el atole champurrado —bebidas rituales que se preparan y consumen en bodas y en festivales rituales comunitarios relacionados con los

mayordomos— tienen que hacer espuma como señal de buena suerte. Desde el punto de vista local el principio de que la "espuma" devuelve la salud (la vida; en zapoteco *peh*, "aliento" o "viento vital") puede derivarse de la antigua noción zapoteca de que la "espuma" contiene el "aliento vital" del individuo o del conjunto de individuos. Las bebidas que hacen espuma son elementos significativos de todas las bodas y fiestas de mayordomos (santos patrocinados por la comunidad), y los anfitriones se ocupan de que el chocolate, el champurrado y el tepache —las tres bebidas ceremoniales— hagan buena espuma, como presagio de prosperidad futura. Las medicinas herbolarias que hacen espuma se usan para devolver el alma en la enfermedad local que se describe y denomina "susto", que produce la "pérdida del alma".[12]

Los alimentos o los métodos de preparación de comida se clasifican y jerarquizan, asimismo, de acuerdo con sus *efectos fisiológicos percibidos*. Las tortillas y los frijoles se clasifican como nutritivos porque en general llenan mucho, y se prefieren algunas preparaciones porque llenan más que otras. La gente gusta de comer grasa con los frijoles y las verduras no sólo porque tiene buen sabor, sino también porque llena. Las botanas frías, como los tacos de aguacate o de queso, no se consideran llenadores, y por lo tanto se piensa que no son sanos, a menos que se los alterne con comidas calientes; les falta el "jugo" necesario para vitalizar el cuerpo. Otro elemento esencial de la alimentación sana es la sal: no se come carne sin ella. La gente señala también la sensación fortalecedora y agradable de ser estimulado hasta las lágrimas por los chiles picantes, o por el repentino flujo de energía que acompaña la bebida matinal, sumamente azucarada.[13] Otra dimensión cultural para describir los efectos fisiológicos es la de caliente-frío.

Dimensiones simbólicas culturales

Las clasificaciones en caliente y frío son la principal manera de evaluar si las dietas con componentes múltiples son sanas, y de apreciar las consecuencias para la salud. Lo caliente y lo frío, como principio ordenador, brinda un juicio de la calidad intrínseca de los alimentos que puede usarse para organizar el consumo, preparar los componentes de una comida, analizar la indigestión (y en ocasiones otros padecimientos) y los remedios subsecuentes. La gente, razonando por el principio de los opuestos —que lo caliente o lo cálido balancea lo frío o lo fresco, y que el estado ideal es el que está próximo a lo neutro o lo templado—analiza los efectos fisiológicos de la comida en su peculiar contexto corporal, para lograr una dieta y un estado corporal equilibrado y saludable. Aunque muchas personas no emplean conscientemente el razonamiento de caliente-frío en la preparación de platillos o menús,

[12] Ellen Messer, "Systematic and Medicinal Reasoning", 1991, p. 124.
[13] Ellen Messer, "Some Like It Sweet", 1986.

pueden analizar después los componentes y diagnosticar qué alimentos pueden haber producido algún desequilibrio en un individuo. En el *continuum* caliente-frío hay siete categorías —aunque no siete lexemas distintos—, que representan una serie de categorías graduadas, con las cuales la gente clasifica las hierbas, los alimentos, las condiciones del cuerpo y algunos otros elementos en "muy caliente", "caliente", "muy cálido" o "cálido", "templado", "fresco", "muy fresco", "frío" o "muy frío". Los alimentos de difícil digestión se clasifican como "muy calientes" o "muy fríos", según la persona involucrada percibiera que su cuerpo tuviera una calidad extremadamente caliente o fría en ese momento. En términos ideales los cuerpos y los alimentos están equilibrados y más cerca de lo "templado". Las tortillas de maíz y el pan de trigo suelen clasificarse como "templados", al igual que los tubérculos no condimentados que se consideran inocuos (para la digestión), y que otros platillos bien balanceados que combinan especias y componentes proteicos que, según se sabe, tienen cualidades opuestas. El criterio de caliente-frío sirve de base para sazonar la carne de res "caliente" con cilantro "frío", o el cerdo "frío" con orégano o menta "calientes". Se considera que los moles combinan variedades de chiles frescas y cálidas.

Otra dimensión del razonamiento caliente-frío es el principio de que todo viene en pares. La carne de res y la de puerco, la de borrego y la de chivo, la de pollo y la de pavo, se ven como opuestos pareados, tal como ocurre con los frijoles negros grandes y chicos, y con las cebollas blancas y moradas. De manera alternativa, algunas personas sostienen que los elementos básicos son neutros, y que es el condimento el que produce las cualidades calientes-frías, también en opuestos pareados (por ejemplo el cilantro fresco en la carne de res frente al orégano cálido en la de puerco). El principio de clasificación es compartido en forma universal, aunque las clasificaciones absolutas de un elemento dado no lo son, y la gente dice que aprende, conoce y experimenta de modo diferente las cualidades calientes y frías de las hierbas. Los individuos que consideran tener el cuerpo caliente como consecuencia de haberse pasado años trabajando al sol suelen clasificar como calientes los alimentos de difícil digestión; los que se consideran como de cuerpo fresco, por haber trabajado durante años a la sombra (tejedores, sastres) pueden clasificar como frías las mismas hierbas difíciles de digerir. Según la condición corporal y el análisis concomitante de la cualidad caliente-fría del alimento que hace daño, se puede racionalizar, además, una clasificación particular en caliente-frío a partir de características extrínsecas perceptibles. Las hojas de calabaza, por ejemplo, pueden ser consideradas calientes (porque crecen al sol) o frías (porque crecen en la temporada de lluvias) por diferentes individuos, que coinciden en que resultan de difícil digestión, de acuerdo con su edad, estado fisiológico, estado emocional y exposición ocupacional o temporal a los elementos.

Un componente adicional del razonamiento que vincula la dieta con la salud es el de la enfermedad: ciertos padecimientos estomacales son calientes, otros son fríos, y son producidos o agravados por alimentos de la misma cualidad o por los que presentan un contraste demasiado marcado. También el estado corporal forma parte

de la estimación, ya que suele considerarse que los niños muy pequeños tienen cuerpos frescos, mientras que las personas de edad que se han dedicado a ocupaciones tradicionales, como la agricultura o la preparación de alimentos cerca de la lumbre, tienden a acercarse al polo caliente del *continuum*. El embarazo y la lactancia también llevan el cuerpo hacia el polo caliente. A las personas que están en esos estados fisiológicos se les aconseja que eviten tanto los alimentos muy calientes como los muy fríos. El estado emocional también afecta, temporalmente, al cuerpo; por lo tanto, alguien que está "caliente" de ira tiene que abstenerse de ingerir chocolate u otros alimentos calientes. La gente no sigue con mucho rigor las precauciones; más bien analiza después, en términos de caliente-frío, por qué se enfermó.

Los nuevos alimentos, al igual que las nuevas medicinas, se integran a la clasificación mediante la observación de los efectos fisiológicos o, una vez más, por el principio de los opuestos (por ejemplo, el Alka Seltzer se clasifica como caliente, y la sal de uvas, otro digestivo, como fría). Las enfermedades nuevas también pueden analizarse y tratarse por medio de la dieta en términos de caliente-frío; por ejemplo la diabetes, que según se observa entraña irritabilidad social, estallidos emocionales, indigestión, debilidad y sed, corresponde a las expectativas de una enfermedad caliente, y se la considera causada, además, por la "bilis", la "muina" y el "susto", todos ellos padecimientos calientes. Por consiguiente se la trata con remedios fríos y evitando los alimentos calientes. En una extensión, más que en un alejamiento de este sistema de clasificación caliente-frío, la gente ha aceptado nueva información dietética como un añadido a la categoría templada. Los nuevos productos que se consideran nutritivos se conciben como "puro alimento": inocuos, buenos para la salud o neutros.

Con respecto a los productos introducidos por los españoles, es probable que a los alimentos nuevos, sobre todo a las frutas y las especias, se les asignaran cualidades de caliente-frío para conformarse a un sistema de clasificación existente previamente. Ya señalé en otro trabajo[14] que en la utilización que hacen los zapotecas de las cualidades de caliente-frío hay la suficiente distinción local como para que resulte improbable que el sistema apareciese por primera vez con la llegada de los españoles. Como la población tiene ideas muy claras de las categorías tradicionales de enfermedad, que además se clasifican y se tratan con hierbas y otros remedios en términos de caliente-frío, resulta poco probable que se trate de un fenómeno nuevo, introducido por primera vez por los españoles.

El estatus ritual y económico también influye en la selección de alimentos. Pese a la abundancia de verduras silvestres durante la temporada de lluvias, se las ve como "comida de pobres", y quienes tienen o pretenden tener un nivel económico más alto suelen evitarlas. Los alimentos relativamente caros pueden consumirse fuera de proporción con su valor nutricional debido a razones de gusto y de prestigio. El máximo ejemplo moderno es la Coca-cola. Sabemos que en las primeras décadas de

[14] Ellen Messer, "Hot and Cold in Mesoamerican Indigenous and Hispanicized Thought", 1987.

la presencia española, en el siglo XVI, el acceso a alimentos hispanos como el pan de trigo y la carne de animales domésticos —o en tiempos de escasez hasta el maíz— estaba restringido a las elites. Ahora, como en el pasado, el nivel económico determina cuánta carne y condimentos comprados se consumen, mientras que el estatus ritual puede determinar cuánto se invierte en las preparaciones de las fiestas.

El ciclo de las fiestas

Por la fuerza de la costumbre, todas las casas preparan un platillo muy condimentado (mole o barbacoa) y matan un guajolote, un pollo grande o algún otro animal, en Todos Santos y en la fiesta de San Pablo, el santo patrono (a finales de enero). En esas ocasiones también preparan chocolate y consumen panes especiales. En otros momentos del año, por ejemplo en las fiestas periódicas de las mayordomías (que ahora se asumen voluntaria y ya no obligatoriamente), y en los grandes acontecimientos del ciclo vital, como las bodas, la celebración de los 15 años de una muchacha y, a veces, en otros acontecimientos del ciclo vital, como un bautizo o una confirmación, se preparan y sirven, asimismo, grandes platillos de fiesta y chocolate. Para las mayordomías y las bodas, tradicionales celebraciones que duran una semana, se requieren meses a fin de adquirir los artículos alimenticios necesarios (maíz, chocolate, huevos, guajolotes, especias), y semanas de preparación anticipada.

Tradicionalmente, muchos productos se adquieren a través del sistema de la *guelaguetza*, de préstamos rotativos, que fortalecen los vínculos entre los miembros de la comunidad. La *guelaguetza*, término que se refiere también a un sistema de intercambio de trabajo, es una institución de dádivas ritualizadas y recíprocas, en la cual los regalos (que suelen ser alimentos para llevar a cabo un festival) se registran y evalúan, y tienen que ser devueltos en productos de igual valor. La familia que se hace cargo de la fiesta pide o acepta en préstamo guajolotes, kilos de maíz, docenas de panes y otros productos importantes de los parientes, los parientes ficticios y los vecinos; se toma cuidadosa nota de todos esos préstamos, para devolverlos cuando la familia que los hizo lleve a cabo la misma fiesta más adelante. La *guelaguetza* sumerge a las familias en un ciclo de deuda mutua continua, basada en el intercambio de comida; pero también desempeña un importante papel en la perduración de las fiestas tradicionales y del sistema de intercambio de alimentos que constituyen una parte central de las relaciones sociales. Durante estas fiestas, y gracias al flujo de comida que se produce en el pueblo, se reiteran y refuerzan constantemente la identidad de la comunidad y las líneas de relaciones sociales que la constituyen.

Desde el punto de vista nutricional, las complejas fiestas sirven también para que una gran proporción de la población ingiera alimentos ricos en proteínas y micronutrientes, con lo que se refuerzan los cuerpos físicos, además de los vínculos sociales. En Mitla, al igual que en otros pueblos, la calendarización de las fiestas de mayordomías a lo largo del año representa un importante mecanismo social de

distribución de alimentos de las casas más ricas a las más pobres, sobre todo en tiempos de escasez y en la estación previa a la cosecha de la siguiente temporada de lluvias.

El intercambio de comida y la renovación de las relaciones sociales son también el tema central de Todos Santos, que corresponde a la época de la cosecha. La mayor parte de los alimentos, las flores y las frutas que decoran los altares y van de una a otra casa durante esta fiesta de la cosecha son indígenas, pero las frutas introducidas por los españoles, las bebidas destiladas y —lo más importante— los panes de trigo de esta fiesta, ocupan un lugar preponderante. Si se observa un altar —una verdadera creación artística que combina flores, frutas y otros alimentos típicos de la época—, se aprecia que ese despliegue, que se presenta a los santos y a los difuntos que lo visitarán en esa ocasión, podría hacerse sin elementos introducidos por los españoles, pero se vería mermado. Se pueden hacer efigies de masa de maíz verde, pero lo más común es que se elaboren panes de trigo especiales, copiosamente ornamentados. Estos panes se intercambian también entre las familias, signo visible y comestible de que una relación social ha llegado de visita, a presentarle sus respetos a los difuntos, y también a renovar las relaciones sociales con los vivos. Las frutas son las que han abundado siempre en los cerros y en los huertos, pero también muchas introducidas por los españoles, como naranjas, "manzanitas" y manzanas.

Para el mole y otros platillos se combinan los chiles, los jitomates y los tomates verdes, de origen indígena, con especias tanto nativas como de introducción europea. El elemento central de esos platos de fiesta sigue siendo el guajolote nativo, pero también puede ser el pollo, introducido por los españoles, o algún otro animal doméstico pequeño.

El chocolate es una bebida indígena; en su forma actual, las almendras de cacao molidas con azúcar y canela ponen en evidencia la mezcla de culturas. El maguey es indígena, pero su presencia en forma de mezcal, bebida destilada, atestigua la influencia de la tecnología española.

Tal vez lo más revelador, junto a la comida, sean las flores, la mayor parte de las cuales son indígenas; son flores especiales para Todos Santos: el cempasúchil silvestre (*gibigu*), que tapiza los cerros en esa época del año, y el peculiar aroma de *gi lahk* (*Stevia* sp.), amontonada frente al altar, en el que también se ven los enormes copetes del cempasúchil cultivado, *gi bigu shtil* (literalmente, cempasúchil "español").

Tras pasar revista al lugar que ocupan los elementos europeos en la cocina zapoteca de Mitla, aboquémonos ahora a analizar nuestras fuentes del siglo XVI, a fin de examinar las posibles influencias tempranas sobre la transición cultural.

El trasfondo del siglo XVI y la influencia española

En general pensamos que las principales influencias españolas en la dieta mesoamericana son el pan de trigo, el ganado y las aves, que proporcionaban carne y productos

lácteos. Las evidencias lingüísticas y documentales del siglo XVI (y posteriores) indican, no obstante, que esos importantes alimentos españoles fueron introducidos sólo de manera selectiva en el siglo XVI, y principalmente para las elites. Para el grueso de la población resultaban mucho más significativas las hierbas y las frutas que suplementaban los condimentos y los alimentos ocasionales.

Relaciones geográficas (Papeles de la Nueva España)

Las *Relaciones* proporcionan la primera línea de evidencia acerca de qué alimentos españoles y nativos podían conseguirse en las comunidades en 1580, y ciertas indicaciones respecto a si su uso estaba restringido a las elites y a los españoles. La *Relación* de Mitla, registrada el 23 de agosto de 1580, sugiere que el consumo estaba restringido, en efecto, según la clase, y que sólo los dirigentes locales (los "principales") comían pan español, carne de cerdo y de res, y todos los demás productos que consumían los españoles. Los dirigentes parecen haber tenido, asimismo, acceso exclusivo a la caza, y comían conejo; ese año, en que hubo poco o nada de maíz, eran los únicos que lo consumían. En contraste, se señala que los plebeyos comían vegetales silvestres de los cerros (hierbas), a los que no daban nombre en español, frutas silvestres (tunas) y maguey. Se indica que la gente común casi nunca comía maíz, porque no lo había.[15] Esta escasez de maíz resulta problemática: como Mitla pagaba tributo en maíz y en dinero en algún momento del ciclo anual, sus habitantes tenían que cultivarlo o comprarlo. Tal vez se observó al pueblo al finalizar una mala temporada; como quiera que fuese, se lo encuestó en la época previa a la siguiente cosecha de maíz.

No obstante, aparte de estos alimentos básicos y secundarios, las frutas, tanto nativas como introducidas, se producían al parecer con gran diversidad y abundancia. Los encuestadores registraron comentarios sobre el aguacate nativo (que los españoles comparaban con los higos, pero con cáscara dura), las ciruelas y las guayabas (a las que encontraban parecidas a los nísperos españoles, que también se introdujeron posteriormente).

Además había frutas españolas: higos, membrillos, granadas, uvas, duraznos, peras, que, según se dice, se daban bien, y que a los nativos les gustaba cultivar. Curiosamente, están ausentes los cítricos, que figuran de manera prominente en el informe sobre Tlacolula (p. 258). Otros cultivos europeos incluían ajo, cebolla, coles, nabos, rábanos, lechuga, hierbabuena; según se señala, toda la población los comía. Entre los animales introducidos por los españoles se contaban ciertas especies de abejas, cabras, cerdos, aves tanto indígenas como españolas (pavos y pollos), codornices, pichones, así como liebres, conejos y venados "en cantidad". Los mitleños

[15] Francisco del Paso y Troncoso, "Miquitla", en *Relaciones geográficas del siglo XVI: Antequera*, t. II, edición de René Acuña, México, UNAM, 1984, p. 261.

también tenían sus propias salinas, y cultivaban algodón. A excepción de la dieta de los principales, no se mencionan vacas ni toros, de manera que no podemos más que especular acerca de su presencia en la dieta o de su importancia como animales de carga en la agricultura. Ya entonces los mitleños eran conocidos como comerciantes, que llevaban y traían productos —sobre todo sal, chile y otras menudencias— por los cerros, los valles y las costas. En síntesis, podemos suponer que: 1) muchas de las frutas y plantas aromáticas que persisten en la dieta se conseguían fácilmente y eran consumidas tanto por la gente del común como por la elite; 2) otros alimentos estaban restringidos a las élites, los plebeyos conservaban la dieta nativa. La *Relación* brinda cierta información sobre la comparación que hacían los cronistas entre las frutas nativas y las españolas.

Vocabulario español-zapoteco

Los vocabularios brindan indicadores adicionales de qué plantas se habían introducido hacia finales del siglo XVI, así como una forma de corroborar las observaciones o entrevistas de las *Relaciones geográficas*. Aunque no hay diccionarios del dialecto zapoteco de Mitla, existen tres fuentes fundamentales de los nombres de plantas en otros dialectos del zapoteco: las listas de vocabulario (zapoteco-español) de Juan de Córdoba (1578) (*Vocabulario en lengua zapoteca*, 3 volúmenes, México, reproducido por W. E. Gates); la publicación (1893) de la Junta Colombina de México (*Vocabulario castellano zapoteco*, México, Oficina Tipográfica de la Secretaría de Fomento), que probablemente represente un listado posterior, y la botánica mítica de Blas Reko, el aventurero y médico alemán, *La mitobotánica zapoteca* (Tacubaya, D. F., México, 1949). Los dos primeros se basan en un dialecto del valle, tal vez de Tlacochuaya; el tercero (sin referencia), en las fuentes más antiguas, junto con otras fuentes más recientes de la sierra zapoteca.

Con estas listas nos damos cierta idea de las hierbas reconocidas que estaban presentes, cómo se las llamaba y por qué. La zanahoria, por ejemplo, se llama *gooxnaaxtilla*[16] —"tubérculo comestible" (*goo*), "rojo" (*xnaa*), "de Castilla" (*xtilla*)—, o tubérculo comestible rojo español. Es una simple traducción descriptiva, que además identifica el lugar de origen. Puede haber habido otros "tubérculos comestibles rojos", de los cuales se distingue al de Castilla. En un segundo ejemplo, la belladona se denomina *laa pittoxi nocuana* ("hierba del tomate"), lo que describe con precisión la hierba (cuyas hojas se comen en algunas comunidades zapotecas) y su fruta característica: un tomate. Es una planta de tomate de la cual se comen las hojas. La semilla de mostaza brinda un tercer ejemplo de la forma en que los zapotecas traducían lo nuevo a lo conocido. *Xaa guina xtilla*[17] significa literalmente "semilla

[16] Junta Colombina, 1893, p. 221.
[17] Juan de Córdoba, *Vocabulario*, p. 274.

picante de Castilla": una semilla similar al chile. Estas traducciones nos dan idea de la forma en que se llevaban a cabo las identificaciones y denominaciones en el siglo XVI.

Evidencia etnobotánica reciente sugiere que la fuerte base indígena para evaluar y ubicar plantas nuevas persiste en los siglos siguientes. Por ejemplo, el trigo (denominado "trigo" en español y en zapoteco), solía cultivarse en las afueras de Mitla; también se siembran, ocasionalmente, algunas plantas de sorgo. Éstas se relacionan de las siguientes maneras en la taxonomía etnobotánica zapoteca: el pan de trigo se llama *ye?shtil* (tortilla "española"); el sorgo se denomina *shob yas* (grano de maíz "negro"). Lógicamente, la planta de trigo es distintiva y contrasta de manera radical con la de maíz, pero el pan de trigo, por su papel en la dieta, puede verse como una "especie de" tortilla (de Castilla). El término *yas* para negro no se usa nunca al describir granos de maíz oscuro. De modo alternativo, hoy en día el sorgo, en español, puede denominarse "sorgo" o "maíz sorgo".

En síntesis, a juzgar por los ejemplos del siglo XVI y también por los contemporáneos, el zapoteco de Mitla maneja de varias maneras los nuevos productos alimenticios, aunque no se conoce la fecha de esos cambios de nombre. La primera de esas maneras consiste en comparar productos similares; tal es el caso del girasol cultivado que se compara con plantas silvestres parecidas; como una planta que se asemeja al girasol; al primero se lo denomina "girasol" (*yäb*), y al segundo "girasol silvestre" (*yäb gihsh*). La segunda consiste en comparar especies de plantas útiles conocidas, comestibles, medicinales u ornamentales, con las de nueva introducción, y llamar a éstas "de España". Son ejemplos de ello la denominación de la zanahoria, en el siglo XVI, y el nombre contemporáneo del cempasúchil. En un tercer conjunto de casos, el zapoteco adopta la denominación española y le añade el modificador "silvestre" para nombrar otras plantas indígenas, como en "manzana" o "manzanita" (otra especie), que en zapoteco se adaptó a la denominación *manzan.gihsh*, "manzanita silvestre", *Arctostaphylos pungens* HBK. En los campos y los cerros se encuentran ahora análogos "silvestres" de plantas cultivadas e introducidas, como el romero, los rábanos y otras.

El bilingüismo, sin embargo, complica la identificación y la denominación. Con la introducción de las plantas europeas y el idioma español todo un conjunto de flora y de nombres tuvo que ser absorbido en los sistemas taxonómicos y de nomenclatura. Y algunos nombres y distinciones pueden haberse perdido.

Etapa de vida

Las plantas se designan también por su etapa de vida botánica, por su etapa de vida con respecto al uso, o por ambas. Las hierbas comestibles, como *Amaranthus hybridus*, *Anoda cristata*, *Crotalaria pumila* y *Galinsoga parviflora* se encuentran en los campos y en los terrenos removidos, y se las cosecha en el estado joven y tierno para

cocerlas. Más adelante en su ciclo vital (y en el de la milpa) se las recoge con el follaje del maíz como forraje para los animales.

Los términos españoles confunden un poco este panorama, ya que no todas las especies individuales de hierbas tienen una glosa española distintiva. Así, el término español para las hierbas ("quelites" o "bledos") puede cubrir varias especies distintas, que tienen nombres zapotecos. El cronista del siglo XVI puede haberse enfrentado al mismo dilema o confusión, y sólo pudo informar que los nativos comían muchas especies de hierbas silvestres ¡a las que no podían dar nombre!

En suma, el problema de la traducción subsiste, y con la creciente pérdida del idioma zapoteco en la generación más joven, pueden desaparecer, no ya las plantas, sino el conocimiento de las mismas.

Conclusiones

Pese a la incorporación de muchas plantas y de no tantos animales, poco ha cambiado en la estructura básica de la cocina zapoteca. Desde el siglo XVI han persistido la estructura fundamental de alimentos básicos, secundarios y auxiliares (con adiciones en alimentos animales, frutas y vegetales), el condimento característico (con el importante añadido de los limones, la menta y el cilantro, el comino y el perejil) y el procesamiento (con el posible incremento de la fritura gracias a la adición de grasas animales y, en menor medida, de ciertos aceites vegetales; antes de nuestra época pueden no haber tenido gran difusión los aceites vegetales). Se siguen incorporando nuevos alimentos a los patrones existentes, pero no han alterado radicalmente la cocina, sino que más bien la han diversificado. Un cambio importante en la dieta ha sido el uso difundido y abundante del azúcar, pero éste es un fenómeno relativamente reciente.

La introducción hispana del pan, la carne de res y de cerdo y otros productos, en el siglo XVI, se restringió sobre todo a los españoles y a las elites; los plebeyos adquirieron frutas, vegetales y especias. Pueden haber utilizado las demás innovaciones alimentarias, si acaso, en ocasiones rituales. Incluso en el actual contexto alimentario es en los platillos festivos, y en todo el modo culinario de elaboración y ritual, donde vemos los mayores y más atractivos ejemplos de la mezcla de culturas. Cosa algo sorprendente, observamos la principal presentación de elementos españoles en la comida ritual y en las especias o en los alimentos ocasionales, lo cual es, difícilmente, lo que cabría suponer cuando se buscan transformaciones en la cultura alimentaria. Sería de esperar que los alimentos rituales y el condimento característico fuesen la parte más conservadora.

No obstante, en segunda instancia estos hallazgos tal vez no resulten tan sorprendentes. La influencia hispana se concentró, desde los primeros años, en controlar los símbolos de los que fueran rituales indígenas. El hecho de que el pan de trigo español, en diversas formas, el alcohol y la contribución de los condimentos

a los platillos festivos aparezcan en contextos rituales como Todos Santos, sugiere un intento por influir sobre estas fiestas calendáricas. Todos Santos es también la época en que hasta el hogar más pobre procurará preparar un festín digno de un rey. La principal fiesta habría sido el único momento del año en el que a la gente del común se le brindaba (o imponía) el acceso a los alimentos que solían reservarse a la elite.

En el otro extremo del *continuum* alimentario, las hierbas y las frutas son pequeñas, y crecen a partir de semillas; y las semillas podían diseminarse o adquirirse de manera muy fácil y económica. Puesto que no hubo un intento por restringir el acceso a esos productos, no resulta sorprendente que hasta los plebeyos dispusieran de ellos de manera generalizada.

En términos generales, esas adopciones produjeron muy pocos cambios en los principios por los cuales los zapotecas construían la dieta o seleccionaban los productos alimenticios. Las principales influencias fueron las que se introdujeron a través de las especias y los cítricos hispanos, que intervinieron en los sabores complejos que los zapotecas se habían acostumbrado a comer; de las fuentes de proteína animal, que influyeron sobre las características de los platillos complejos, y de la destilación del licor de maguey, que modificó la lubricación de la vida social. Al lenguaje se añadió un término geográfico y conceptual: "de Castilla". Si los zapotecas de Mitla y de otros lugares tenían categorías culturales geográficas (pero también conceptuales) y nombres de plantas que denotaban localizaciones "silvestres" o "del cerro", en oposición a "cultivadas", encontraron que también podían agregar el modificador *shtil*, "de Castilla", para denotar todas las nuevas categorías de especias, frutas y vegetales, que se parecían un poco a los productos indígenas, y que a veces tenían un olor o un sabor similar, pero que provenían de ese lugar lejano. En un estudio previo de etnobotánica en Mitla escribí:

> Los cambios en el medio botánico, los cambios en el medio social, y los cambios en el medio intelectual pueden introducir nuevos sistemas de pensamiento acerca de las plantas. Un propósito de este estudio del conocimiento vegetal de los zapotecas consiste en descubrir qué aspectos de la estructura y el contenido del conocimiento respecto a las plantas son los que menos cambian con el tiempo. Otro objetivo consiste en ver de qué manera el sistema de conocimiento responde a los cambios en el medio biológico, social e intelectual.[18]

En última instancia, esos sistemas de conocimiento responden a la influencia vigente de las culturas no locales mediante la integración de nuevos productos en el repertorio alimenticio cultural, sin perder muchos de los antiguos. El sistema sólo se transforma cuando hay un cambio radical de la comida, de las ideas acerca de la comida, y del papel de la comida en la cultura. Es importante señalar que esos tipos de cambios radicales pueden estar produciéndose ahora.[19] En materia de agricultura

[18] Ellen Messer, *Zapotec Plant Knowledge*, 1978, p. 15.

[19] Se podría argumentar que la introducción del ganado español que transformó las hojas verdes del maíz de

un cambio radical, como un "paquete" agrícola enteramente nuevo, brinda una alternativa al sistema tradicional de conocimiento vegetal de los zapotecas de Mitla, y a la forma en que se relaciona con la producción, la preparación y el consumo de alimentos. Las ocupaciones artesanales y comerciales alejan a la gente de la tierra y de las plantas. En el resto de la cultura alimentaria la creciente comercialización de productos, con un número enorme de artículos nuevos, con publicidad y con la reducción progresiva del tiempo que la mujer pasa en la cocina, en relación con el que dedica a otras labores, más rentables, amenaza con poner fin a esos siglos de conservadurismo con agregados que ha caracterizado la transformación de la cultura alimentaria zapoteca. Por último, la cultura nutricional y médica cosmopolita desalienta que se piense acerca de las plantas en términos tradicionales de las categorías de caliente y frío. En contraposición con estas fuerzas actúa el aprecio que, a nivel local, nacional e internacional, se siente por la comida y la cultura ritual de Oaxaca. Ojalá perduren.

BIBLIOGRAFÍA

ÁVILA HERNÁNDEZ, Dolores, J. Ramón BASTARRACHEA MANZANO, Alberto DÍAZ CARDOSA, Katrin FLECHSIG GRAN, Gabriel MOEDANO NAVARRO, Olivia NORMAN MORA, Guadalupe PÉREZ SAN VICENTE, Gisela SALINAS SÁNCHEZ, Ma. Cristina SUÁREZ Y FARÍAS, Luis A. VARGAS GUADARRAMA, *Gastronomía. Atlas Cultural de México*, México, Secretaría de Educación Pública, Instituto Nacional de Antropología e Historia, Grupo Editorial Planeta, 1988.

CHANCE, John, *Conquest of the Sierra*, Norman, University of Oklahoma Press, 1989.

DE CÓRDOBA, Juan, *Vocabulario en lengua zapoteca*, 1578, 3 v., México, reproducido por W. E. Gates.

Junta Colombina de México, *Vocabulario castellano-zapoteco*, México, Oficina Tipográfica de la Secretaría de Fomento, 1893.

MESSER, Ellen, "Patterns of 'Wild' Plant Consumption in Oaxaca, Mexico", en *Ecology of Food and Nutrition*, 1, 1972, p. 324-332.

———, *Zapotec Plant Knowledge: Classification. Uses and Communication About Plants in the Valley of Oaxaca, Mexico*, Memoirs of the University of Michigan Museum of Anthropology, n. 10, part 2, 1978.

———, "Hot-Cold Classification: Theoretical and Practical Implications of a Mexico Study", en *Social Science and Medicine*, 158, 1981, p. 133-145.

———, "Diet in Cross-cultural Perspective", en *Annual Review of Anthropology*, 13, 1984, p. 205-250.

un posible "fertilizante verde" a un importante forraje animal también constituyó un cambio radical en la percepción del maíz como una planta útil, con un importante papel en el ecosistema agrícola.

———, "Some Like It Sweet: Estimating Sweetness Preferences and Sucrose Intakes from Ethnographic and Experimental Data", en *American Anthropologist*, 88, 1986, p. 637-647.

———, "The Hot and Cold in Mesoamerican Indigenous and Hispanicized Thought", en *Social Science and Medicine*, 25, 4, 1987, p. 339-346.

———, "Methods for Studying Determinants of Food Intake", en Gretel Pelto, P. Pelto y E. Messer, *Research Issues in Nutritional Anthropology*, Tokyo, United Nations University Press, 1989, p. 1-33.

———, "Systematic and Medicinal Reasoning in Mitla Folk Botany", en *Journal of Ethnopharmacology*, 33, 1991, p. 107-128.

PASO Y TRONCOSO, Francisco del, "Miquitla", en *Relaciones geográficas del siglo XVI: Antequera*, t. II, edición de René Acuña, México, UNAM, 1984, p. 258-264.

ROZIN, Elizabeth, "The Structure of Cuisine", en L. M. Barker, *The Psychobiology of Human Food Selection*, Westport, Connecticut, Avi Press, 1982, p. 189-204.

SPORES, Ronald, *The Mixtecs in Ancient and Colonial Times*, Norman, University of Oklahoma Press, 1984.

WHITECOTTON, Joseph, *The Zapotecs*, Norman, University of Oklahoma Press, 1977.

LA INFLUENCIA DEL CONTACTO EN LA COMIDA CAMPESINA MIXTECA

ESTHER KATZ
Orstom, Institut Français de
Recherche Scientifique et
Technique pour le Développement en Coopération
Département Milieux et Activités Agricoles

INTRODUCCIÓN

¿Qué comían los campesinos mixtecos en 1492? ¿Qué tipos de cambios indujeron los españoles en su dieta? ¿Qué podemos calificar de indígena o de europeo en su comida de hoy? Para tratar de reconstituir estos procesos llevé a cabo una investigación de observación. A lo largo de dos años de trabajo de campo, estudié con detalle los utensilios y las técnicas culinarios, los ingredientes vegetales, animales y minerales, las recetas de cocina y los modos de consumo de alimentos entre los campesinos mixtecos de hoy. Después comparé los datos recogidos con datos arqueológicos (Winter, 1985), datos históricos (Dahlgren, 1966; Spores, 1984; Romero Frizzi, 1985; Pastor, 1987) y con fuentes de los siglos XVI y XVIII. En particular las *Relaciones geográficas del siglo XVI (Relaciones de Antequera*, 1580, editadas por Acuña, 1984, y *Relación de Acatlán*, editada por el Museo Nacional de México en 1907) y del siglo XVIII (recopiladas por Cervantes Lechuga, 1967). Además, comparé los datos recopilados en la región mixteca con los de algunas regiones vecinas (McNeish, 1967; Flannery, 1986; Sahagún, 1975; Hernández, 1959; y síntesis escritas por Long-Solís, 1986; Pérez San Vicente, 1988; Rojas Rabiela, 1985; Torres, 1985; Urbina, 1903; Vargas, 1988; Vargas y Casillas, 1984, 1990; Zolla, 1989). Recorrí varias partes de la Mixteca, región ubicada entre los actuales estados de Oaxaca, Puebla y Guerrero. Pero la mayor parte de las observaciones la hice en los distritos de Tlaxiaco y Putla (Oaxaca). Particularmente al sur del distrito de Tlaxiaco, en el límite sur de la Mixteca Alta, entre los pueblos ubicados en la vertiente del Pacífico. El relieve accidentado de la Mixteca impone variantes a los recursos naturales, que se acentúan según la

altura y el nivel de precipitación.[1] Existen muchos valles aislados uno de otro y, en muchos casos, la división territorial acentúa la falta de comunicaciones.[2] Esto explica los diferentes tipos de cocina de un pueblo a otro. Por ejemplo, en la costa, donde crece el ajonjolí, se prepara un mole de ajonjolí, desconocido en las otras zonas; en ciertos pueblos durante los días de fiesta se consume mole de chivo, mientras que en otros el chivo sólo se guisa en caldo. A causa de los conflictos entre pueblos, los habitantes ponen más énfasis en las diferencias que en las similitudes. Sin embargo, a grandes rasgos, encontramos muchos elementos comunes en la región.

El uso de los recursos naturales

Agricultura

Actualmente, la agricultura de subsistencia es la principal actividad de la región. Los datos arqueológicos y las fuentes históricas confirman que esa misma era la situación a la llegada de los españoles. Según las *Relaciones geográficas del siglo XVI* (Acuña, *op. cit.*), el maíz, el frijol y la calabaza eran cultivados en toda la región. Estas tres plantas, junto con el chile, componían la dieta básica. El chile se producía en gran escala en ciertas zonas calientes de la costa, como Putla, en donde se vendía, como hoy, o se utilizaba para el pago de tributos (*Relación de Putla*, Acuña, *op. cit.*). El cacao y el algodón fueron también importantes en la costa, sobre todo como tributo. El algodón ha sobrevivido, mientras que el cacao ya no se cultiva. La Mixteca Alta se dedicaba a la producción de grana, de la cochinilla del nopal. De este último se consumían las pencas y las tunas. Allí crecía mucho el maguey, del cual hasta hoy se obtienen varios productos, siendo el más importante el pulque, cuyo uso ritual fue frecuentemente ilustrado en los códices (*Vindobonensis, Nuttall, Sierra*; *cf.* Gonçalves de Lima, 1978). El chayote, el camote y el aguacate son mencionados con frecuencia en las *Relaciones geográficas*. Según las excavaciones de Tehuacán (McNeish, *op. cit.*), todas las plantas antes citadas se cuentan entre las de uso más antiguo. La mayoría de ellas se encontraron también en las excavaciones de Nochixtlan, en la Mixteca Alta, así como el amaranto —que los españoles hicieron casi desaparecer— (Winter, *ibid.*), hoy escaso en la Mixteca, al igual que la chía, mencionada en las *Relaciones geográficas del siglo XVI*.

Hoy se practica la arboricultura alrededor de las casas y a veces en campos de

[1] La parte norte es más seca que la parte sur que recibe las lluvias del Pacífico. La Mixteca Alta (al noreste) es la parte más alta y más fría. La Mixteca Baja (al oeste) no llega a tales alturas. La Mixteca de la Costa (al sur), aunque montañosa también, es una zona más caliente.

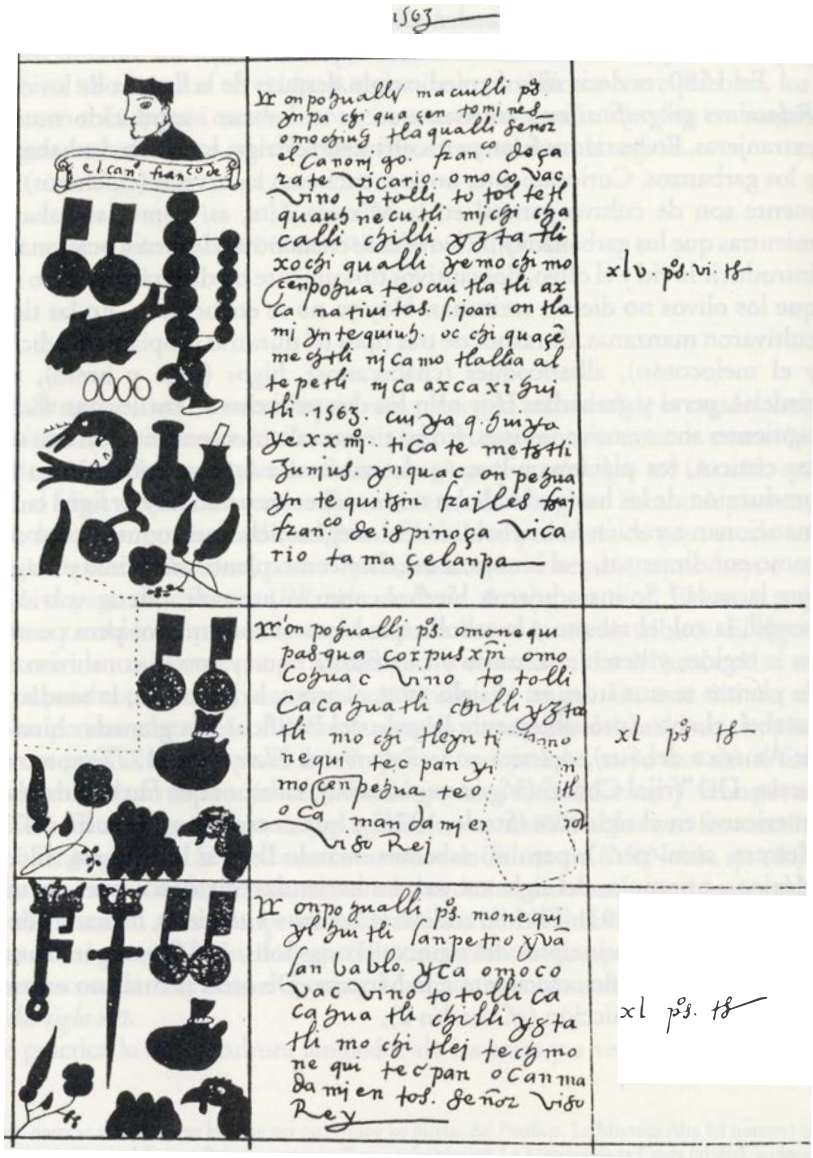
[2] En la época prehispánica, la Mixteca se componía de señoríos que fueron divididos, en la época colonial, en "repúblicas de indios". Desde la Independencia se divide en municipios, aún más pequeños. Existen frecuentes conflictos de tierras entre ellos.

cultivo. Los frutales citados en las *Relaciones geográficas* son el capulín y el tejocote en las tierras frías, la piña, la guayaba, la "ciruela", el mamey, la anona y la chirimoya, el chicozapote, los zapotes negro y blanco en tierras calientes. Se mencionan también el guaje y el guajinicuile, que pueden ser espontáneos. Seguramente se cultivaron otras plantas, aunque no fueron mencionadas (*cf.* cuadro 1).

En 1580, es decir más de medio siglo después de la llegada de los españoles, las *Relaciones geográficas* nos enseñan que ya se habían introducido muchas plantas extranjeras. En las tierras frías, ya se cultivaban el trigo, la cebada, las habas, las lentejas y los garbanzos. Curiosamente, no se mencionan las arvejas (chícharos), que actualmente son de cultivo general en la Mixteca Alta, así como las habas y el trigo, mientras que los garbanzos y las lentejas se encuentran de forma ocasional. Se intentó introducir la vid y el olivo, dos cultivos típicamente mediterráneos. Pero se menciona que los olivos no dieron aceitunas. Hoy ya no se encuentran. En las tierras frías se cultivaron manzanas, duraznos de tres tipos (el durazno propiamente dicho, el prisco y el melocotón), albaricoques (chabacanos), higos (higo y breva), membrillos, ciruelas, peras y granadas. Hoy sólo los dos primeros se encuentran fácilmente, los siguientes son menos comunes. En las tierras calientes se cultivaron con mucho éxito los cítricos, los plátanos y la caña de azúcar. La caña se convirtió en la principal producción de las haciendas de las tierras calientes y aún hoy se sigue cultivando. Se mencionan también la hierbabuena, el orégano, el cilantro, utilizados actualmente como condimentos, y el hinojo, usado hoy como planta medicinal y mágica, al igual que la ruda.[3] Se introdujeron hierbas como la mostaza, que se volvió arvense; el perejil, la col, el rábano y la cebolla que hoy son consumidos pero poco cultivados en la región, y berenjena, cardo y cañafístola,[4] que ya no se consumen. A esta lista de plantas se sumaron, en el siglo XVIII, el arroz, la higuerilla, la sandía, la nuez, el betabel, el coco (probablemente llegado del Pacífico) y la granada china (originaria de América del Sur), descrita en la *Relación de Elotepeque* (1777) como una planta nueva. Del "frijol China" (*Vigna unguiculata*), sabemos que fue llevado al continente americano en el siglo XVII (Steele, 1976) y que es común en la costa del Golfo (Elia Herrera, com. pers.), pero no sabemos cuándo llegó a la Mixteca. El café llegó a México a principios del siglo XIX y en las haciendas mixtecas a fines del mismo siglo (Pastor, 1987, p. 493). El chile andino (*Capsicum pubescens*), llamado allí "morrón", llegó a México a principios del siglo XX (Long-Solís, 1986) y, según los campesinos mixtecos, en los años cincuenta a la Mixteca. De otras plantas no encontramos la fecha de su introducción (*cf.* cuadro 2).

[3] La hierbabuena, el orégano, el cilantro, el hinojo y la ruda eran comúnmente usados como hierbas aromáticas en la cocina árabe-andaluza medieval (Bolens, 1992).

[4] Sin embargo, la cañafístola se encuentra en mercados de plantas medicinales en la ciudad de México.



Gastos de la comunidad de Santa Catarina Texupa, *Códice Sierra*, lám. 60

Recolección

Hoy en día observamos que la agricultura no puede disociarse de la recolección de plantas arvenses, en particular de los "quelites", recogidos al deshierbar la milpa (Katz, 1990). En el siglo XVI, Sahagún describió muy bien esta relación para el Altiplano Central (que fue analizada por Urbina, *op cit.*, y por Rojas Rabiela, *op. cit.*). Para la región mixteca, las relaciones geográficas de los siglos XVI y XVIII mencionan los "quelites", en general, y algunas especies en particular (sobre todo la *Relación de Acatlán*). Más aún, la recuperación de arvenses es tan antigua que se han encontrado huellas de *Chenopodium* y *Amaranthus* en sitios arqueológicos de la Mixteca Alta (Winter, *op. cit.*). El tomate y la cebolla mencionados en las *Relaciones geográficas* (cuadro 1), podrían ser espontáneos. Se describe también la zarzamora. En las zonas semiáridas de la Mixteca, se colectaban plantas similares a las encontradas en las excavaciones de Tehuacán y del Valle de Oaxaca (el mezquite y el pochote), además de la pitahaya y del guamúchil. Se supone que, como hoy, se colectaban otras plantas silvestres; sin embargo los datos no son exhaustivos (*cf.* cuadro 1). Probablemente se colectaban hongos, que hoy son muy apreciados. Se conoce mejor el uso ritual de hongos alucinógenos, representados en los códices (en particular en el *Vindobonensis*) y tan combatidos por los españoles.

Caza, pesca y recolección de animales

Actualmente se colectan insectos comestibles, actividad descrita por Sahagún para el Altiplano Central (1975, libro XI) y analizada por Ramos y Pino (1988). En la *Relación de Coixtlahuaca*, del siglo XVIII, solamente encontramos una mención de consumo de chapulines por los "indígenas pobres". La cacería se menciona frecuentemente en las *Relaciones geográficas del siglo XVI*. Allí se describen rituales propiciatorios así como las presas para ellos: el venado, sobre todo, el conejo, la liebre, el jabalí, la iguana, en las tierras calientes; varias aves, ratones de campo (parecen ser tuzas) y otras "sabandijas", lagartijas y culebras. Generalmente la caza la practicaban los nobles, mientras que los "macehuales" atrapaban sabandijas o cazaban para intercambiar con los nobles sus presas por mantas, arcos y flechas. Sin embargo, en las fiestas organizadas por los nobles, los campesinos podían consumir carne (Dahlgren, 1966, p. 84-89). En las *Relaciones del siglo XVIII* se describen numerosos animales silvestres pero están ausentes las escenas y descripciones de cacería. Únicamente se menciona que los habitantes de algunos pueblos matan venados y conejos para comer y para recuperar la piel, con la cual hacían, entre otras cosas, calzones para los hombres. En la *Relación de Teotzacualco* se menciona el uso de escopetas; en la *Relación de Chicahuaxtla* se dice que "sólo un indio, entre cien, se dedica a la cacería". Los nobles eran los que se dedicaban más a la cacería; su poder disminuyó poco a poco hasta

desaparecer en el siglo XVIII (Paṣtor, 1987). Probablemente esto explica que en esa época fueran muy pocos los que se dedicaran a la cacería, al igual que hoy. Sólo que hoy la fauna es cada vez menos abundante. En unas relaciones del siglo XVI se menciona que de la costa se traían camarones, robalo y mojarras, y que en los ríos se atrapaba pescado blanco, camarones, ranas y cangrejos. Lo mismo ocurre actualmente. Sin embargo, por lo accidentado del relieve hay pocos ríos profundos *(cf.* cuadro 3).

Cría de animales

En México, antes de la conquista sólo se criaban guajolotes y perros; sin embargo no hay mención de los perros en la Mixteca. Hoy se crían guajolotes, cerdos y gallinas como animales de traspatio. Se crían también hatos de ovinos y caprinos y, en menor proporción, bovinos, que fueron traídos por los españoles. En 1580, los nobles mixtecos ya consumían estos animales. Probablemente, como lo menciona Messer para la zona zapoteca (1992), este consumo fue restringido a las elites de la misma manera que el consumo de carne de caza. Hasta hoy la carne figura sobre todo en los platillos festivos (*cf.* cuadro 4).

¿QUÉ ES UNA COMIDA PARA LOS MIXTECOS?

Al igual que en el siglo XVI, la dieta cotidiana básica de los campesinos mixtecos de hoy se compone de tortillas (en mixteco *shita*), frijoles (*nuchi*) y chile (*ya'a*). Lo que consideran ellos como una "comida" (en mixteco *neyu*) se consume en la casa en horarios fijos, debe ser servida en un plato (*ko'o*), estar cocida (*chi'yo*), caliente (*ini*), aguada (*nute*), de sabor salado y picante (*yatu*), y estar acompañada de tortillas (que sirven también para llevar la comida a la boca). El término *neyu* significa a la vez "comida", "caldo" y "mole": mole se dice también *neyu u'va*, "comida espesa". En general, la comida es un caldo de frijol (*neyu nuchi*) con tortillas y chile verde crudo (*ya'a kwii*) o salsa picante (*nute ya'a*). Junto con los frijoles, o en lugar de ellos, pueden comer un caldo de carne (*neyu kuñu*), de quelites (*neyu yuve*), de huevos (*neyu nivi*) o de otro alimento. Se hace también mole de frijol, de carne o de hongos. Comen carne y huevos cuando los recursos son suficientes, mientras que los quelites pueden sustituir a los frijoles cuando éstos faltan. Les agregan sal (*ñi*) y chile, siempre servidos con la comida. A veces comen también quelites crudos (de sabor aromático), tales como tallo de hierba santa (*yuve noo*) o papaloquelite (*yuve no'su*).

Esta misma preparación puede comerse en una tortilla enrollada y sin caldo, y se llama taco, en mixteco *taco* o *shita* (tortilla). Éste se utiliza con frecuencia para comer en el campo o en un viaje. La gente dice que "el taco llena, pero no tanto como una comida".

En las comidas de fiesta se consume caldo de frijol o frijol molido (*nuchi niko*);

carne en caldo (*neyu kuñu*), en mole (*neyu (u'va) kuñu*), o en horno de barbacoa (*kuñu itu*) y/o platillos a base de maíz tales como tamales (*tikoo*), pozole (*nuxía*) y masa de barbacoa (*yiki itu*).[5]

Lo dulce (*avishi*) se consume entre las comidas "por gusto". Este tipo de alimentos (frutas, dulces, calabazas hervidas con dulce, maguey en horno de tierra, etcétera) se distingue de lo que constituye una comida porque "no llena", no satisface el hambre.

Las bebidas se consumen durante la comida o fuera de ella. Los hombres, sobre todo, toman bebidas alcohólicas que se consumen también en las fiestas. El pulque, en particular, tiene gran importancia ritual en las tierras frías. En mixteco todos los nombres de bebidas empiezan con *nute* que significa agua o líquido.

comida	ne'yu	caliente	cocido (hervido)	blando	aguado	salado-picante
taco	shita (taco)	caliente o frío	cocido (hervido o asado)	blando o tostado	seco	salado-picante
"para el gusto" (lo dulce)	avishi	caliente o frío	crudo o cocido	blando	aguado o seco	dulce (+ácido) (+picante) (+salado)
bebida	nute	caliente o frío	crudo o cocido		aguado	dulce picante amargo

Al comparar la concepción de la comida entre varios grupos indígenas, encontramos elementos comunes. Entre los grupos mayenses, la comida se organiza alrededor del maíz (en forma de tortillas o tamales), pero existe el mismo tipo de clasificación de los alimentos que se comen con el maíz: un platillo líquido, unas plantas crudas, una salsa picante (Neuenswander y Souder, 1977; Duquesne y Retière, 1984; Petrich, 1985). Esta concepción se diferencia tanto de la europea que parece ser típicamente indígena.

LOS CAMBIOS QUE PROVOCÓ LA LLEGADA DE LOS ESPAÑOLES

Los alimentos que hemos citado son todos prehispánicos. ¿Qué cambió entonces con la llegada de los españoles?

[5] Masa de barbacoa: platillo típicamente oaxaqueño, hecho con nixtamal quebrado, cocido adentro de un horno de barbacoa, en ollas o pencas de maguey, junto con chile, hojas de aguacate, grasa de animales; la carne se cuece encima de las ollas con hojas de aguacate. El horno se tapa con hojas de platanar o pencas de maguey.

Consumo de plantas

Vimos que del Viejo Mundo se trajeron cereales (trigo, cebada) y leguminosas (habas, arvejas, lentejas, garbanzos y "frijol china"). Los cereales fueron identificados al maíz y las leguminosas al frijol. El trigo fue cultivado para producir harina. Los españoles necesitaban hacer pan, el alimento básico de su país. En 1580 los nobles mixtecos ya comían "pan de Castilla" (*Relaciones geográficas*); no sabemos cuándo se expandió su consumo a los campesinos, quienes hoy lo comen, sobre todo, en las fiestas. Sin embargo, en los pueblos donde se cultiva trigo (en tierras frías), éste se hierve, se muele y se mezcla con la masa de maíz para hacer tortillas, o se usa para preparar atole. Las leguminosas se aliñan de la misma manera que los frijoles. Incluso varias de ellas son llamadas frijol (*nuchi*) en mixteco (las habas, *nuchi haba*; las arvejas, *nuchi titu*; los garbanzos, *nuchi ñii*; y el "frijol china", *nuchi china*). Las frutas se integraron fácilmente, puesto que antes de la llegada de los europeos ya se cultivaban varios frutales, y ocuparon un lugar en la categoría de los dulces. Las nuevas frutas conservaron en mixteco su nombre castellano (manzana, higo) o se asimilaron lingüísticamente al nombre de especies nativas (los cítricos se llaman *tikwe'e* como la guayaba, el plátano *nika* como el mamey) (cuadros 1 y 2). Cuando escasea el maíz, además de como fruta, el plátano se come también mezclado con masa de tortilla. El limón condimenta muchas comidas y, mezclado con agua, sirve para preparar una bebida refrescante. Probablemente este tipo de bebida ya se hacía con frutas molidas. La caña contribuyó a endulzar muchos alimentos. En México, antes de la conquista, para endulzar se usaba la miel de abejas, de hormigas y de cañuela de maíz, así como el azúcar de maguey, de tuna o de mezquite (Zolla, 1989). Con el jugo de este último se hace tepache, bebida fermentada como el pulque, y aguardiente, bebida destilada. En las últimas décadas se ha incrementado el consumo del azúcar debido a la fabricación industrial de azúcar refinada.

Entre las verduras introducidas varias se agregan a los caldos, como el chayote. El cilantro y el rábano se comen como "quelites" crudos, o el cilantro y la hierbabuena dan sabor a las comidas de la misma forma que el epazote y la hoja de hierba santa; incluso en mixteco a la hierbabuena se le llama "epazote de Castilla" (*minu stila*). El anís da sabor a ciertos panes típicos de Tlaxiaco, los "molletes". El jengibre, llamado en mixteco "camote picoso" (*ñami yatu*), puede reemplazar al chile cuando éste falta. La cebolla y el ajo se muelen con el chile y los tomates, o jitomates, para hacer salsas picantes o para dar sabor a caldos y moles. Es probable que estos ingredientes hayan reemplazado a unas cebollas nativas silvestres. El orégano seco, junto con pimienta negra, canela, clavo y comino,[6] da sabor a los moles. Alrededor de 1560 se empezó a importar a la Mixteca pimienta negra, canela y clavo que venían en la Nao de

[6] Esta combinación de especias y hierbas era común en la cocina árabe-andaluza medieval (Bolens, 1992) e incluso en la cocina de la elite española de los siglos XVI y XVIII (Allard, 1991).

Filipinas de Asia del este. También se importaba azafrán de España (Romero Frizzi, 1985). Posiblemente en el siglo XVI esta especia fuera usada únicamente por las elites, ya que no aparece en la comida campesina mixteca actual.

Consumo de animales

Entre los productos animales cabe mencionar que la gallina se parece al guajolote por lo que su carne y sus huevos se consumen de la misma manera, en caldo, en mole, en pozole o en tamales. Con la carne de puerco se hacen casi las mismas recetas que con las aves de corral y, además, se preparan chicharrón y moronga (pero los campesinos mixtecos no saben hacer jamón ni salchichas). La carne de chivo y de borrego se guisa como la carne de venado, en caldo o en barbacoa y, en algunos pueblos, en mole. La carne de res se guisa en caldo. Se hacen también tasajo de res y cecina de puerco; no sabemos con exactitud si estas últimas recetas son prehispánicas o españolas. Se usa también la leche, sobre todo la de vaca, para beber o hacer quesos. Algunas personas toman leche, pero no es común, dado el costo de este producto. El queso se consume espolvoreado encima de los frijoles. El producto que provocó más cambios fue la manteca de puerco, pues antes de la conquista casi no se usaba grasa, sobre todo no se acostumbraba freír los alimentos (Vargas, 1988); cuando se consumía grasa, lo que probablemente se hacía para dar sabor a los alimentos al igual que en los pueblos mixtecos actuales, se agregaba en la olla la grasa de los animales.[7] Sin embargo, en el periodo colonial, se importaba aceite (y vino) de España a las ciudades de la Mixteca (Spores, 1984; Romero Frizzi, 1985). Hoy, en esos pueblos, el aceite es considerado de introducción reciente, mientras que la manteca es conocida desde mucho tiempo antes. Además, aún no fríen los alimentos y los campesinos pobres prefieren vender la manteca que consumirla. También mucha gente piensa que comer grasa puede hacer daño al estómago, por ser muy fría.

Preparaciones culinarias

A consecuencia de la conquista, los principales cambios en las preparaciones de la cocina mixteca fueron la introducción de la grasa y el azúcar, y la fabricación del pan. Mencionamos también la destilación de alcohol que provocó muchos cambios (lo que no vamos a desarrollar aquí). Sin embargo, a nivel de la cocina, vemos que en muchos pueblos todavía no acostumbran freír los alimentos, el azúcar es escasa y no se sabe hacer pan. Como lo anotó Alberro (1992), todavía ignoramos la dinámica

[7] Por ejemplo, hoy se echa manteca en los frijoles de olla, en el pozole, en la masa de los tamales, y se echa grasa de chivo y de borrego en la olla de masa cuando se hace barbacoa.

de transformación de las técnicas culinarias después del encuentro de los dos mundos. Seguramente, las cocineras indígenas tuvieron mucha influencia sobre la cocina de los conquistadores, ya que las mujeres españolas llegaron varios años después de la conquista (*ibid.*). Pero pudo también haber cocineros y panaderos, y no sabemos exactamente cuál fue el papel de los españoles en la difusión o la retención de técnicas culinarias. Ya anotamos que en el siglo XVI, el pan y la carne eran consumidos únicamente por los nobles mixtecos; ellos tenían más contacto con los españoles que los campesinos e incluso no tardaron en contraer alianzas matrimoniales con ellos —y volverse mestizos (Pastor, 1987). Posiblemente las técnicas antes citadas se quedaron mucho tiempo en manos de mujeres españolas y mestizas, y llegaron de manera paulatina a las cocineras campesinas indígenas. Hasta ahora, en los pueblos, las mujeres que saben guisar mole negro, hacer pan y confeccionar dulces son las mestizas, y las indígenas aprendieron con ellas.

Por su parte, las técnicas culinarias prehispánicas continúan vigentes. Los alimentos se siguen cociendo en la llama, en cenizas, en comal, en horno de barbacoa, al vapor o por ebullición[8] y entre los utensilios de cocción predominan todavía los de cerámica sobre los de peltre, introducidos recientemente. Igualmente se muele el maíz en metate y se machaca el chile en molcajete.[9] La mayoría de los alimentos se prepara sin cortar. Algunos se cortan en trozos con machete. Seguramente el machete reemplazó a los antiguos cuchillos de pedernal o de obsidiana.[10] Los cuchillos son poco utilizados, únicamente para rebanar o picar verduras y carnes. La desecación es todavía la principal técnica de conservación, y se aplica al maíz, al frijol y al chile. Los otros alimentos se consumen frescos.[11] Las recetas más elaboradas siguen siendo las del maíz (atole, pozole, tamales, masa de barbacoa, y varios tipos de tortillas), y las del chile (salsas y moles). En comparación con la época prehispánica, sólo se modificaron algunos detalles de estas recetas como agregar grasa, freír los ingredientes (para hacer moles, por ejemplo), agregar ingredientes posteriores a la conquista (especias, etcétera). El mole amarillo, típicamente oaxaqueño, seguramente es el mole que más se acerca a las recetas prehispánicas, mientras que el mole negro representa el típico mestizaje culinario (Pérez San Vicente, 1988). Su receta de base (chiles molidos) es prehispánica, pero se le agregan ingredientes introducidos y, además, se fríe.

[8] Las técnicas de cocción sin utensilios (cocción en la llama, en cenizas, en horno de barbacoa) son las más antiguas; ya se practicaban en la época pre-cerámica (10 000 - 1 500 a. C.). La cocción en ollas (en agua o al vapor) se practica desde que existe la cerámica (2 300 a.C.) (McNeish, 1967; Niederberger, 1987). La cocción en comal es más reciente: 850 a.C. (McNeish, *ibid.*). No se encuentran sartenes y cazuelas (que implican el uso de grasa para freír) en excavaciones de sitios prehispánicos.

[9] Estos dos instrumentos de piedra volcánica son de los más antiguos: en el Valle de Oaxaca se encontraron especímenes fechados entre 9 000 y 7 000 a.C., muy anteriores al cultivo del maíz; se usaban entonces para moler bellotas, vainas de mezquite, etc. (Flannery, 1986, p. 147).

[10] En la Mixteca, el pedernal —de producción local— era mucho más común que la obsidiana, que provenía del Pico de Orizaba o de Pachuca (Gaxiola, 1984, p. 73).

[11] Esto contrasta con Europa, donde existen numerosas técnicas de conservación por estar muy marcada la disponibilidad estacional de los alimentos.

Receta del mole amarillo
Quitar los "cachos" (tallos), las venas y las semillas de unos chiles guajillos y remojarlos en agua hervida (antes se usaba el chile "costeño"). Molerlos en un metate (pasar cuatro veces). Se pueden agregar cebolla, ajo, plátanos asados en comal y "olores" (orégano, comino, pimienta, clavo y canela), que se muelen con el chile. Se "remuele" masa de maíz en el mismo metate (así se limpia del chile). En una cazuela, se fríen en manteca el chile y los otros ingredientes molidos (antes, no se freían). Se agrega caldo de carne y después la masa diluida en caldo para que espese. Se cuece a fuego lento meneando constantemente y se agrega el caldo poco a poco. Se agrega epazote o hierba santa. Al último se agrega la carne desmenuzada en cada plato (o en los tamales).

Receta del mole negro
Se fríen en manteca varios ingredientes uno después del otro: chile ancho (se quitaron los cachos, las venas y las semillas), ajo, cebolla, plátano, manzana, ajonjolí, cacahuate, nuez, almendras, pasas, semillas de calabaza, semillas de chile, cachos de chile, tortilla quemada y, si hay, piña y chorizo. En metate se muelen juntos estos ingredientes hasta obtener una masa homogénea. Se hierben los jitomates y se muelen. En una cazuela, se fríe la masa de mole en manteca; se agrega caldo y después los jitomates molidos, la sal, los "olores" y un poco de chocolate de Oaxaca (optativo). Se cuece a fuego lento, meneando constantemente, y se agrega el caldo poco a poco. Al último se agrega la carne desmenuzada en cada plato (o en los tamales).

Platillos cotidianos y festivos

En la Mixteca, como en muchas otras partes del mundo, los platillos de fiesta se componen de alimentos básicos (maíz, frijol, chile) y de alimentos raros y caros. Como lo anotó Messer (1992), entre los zapotecos muchos de estos ingredientes son introducidos. Las tortillas se consumen en casi todas las fiestas y varios platillos se cocinan a base de maíz (atole, tamales, pozole, masa de barbacoa, mole amarillo). Los frijoles (en caldo, molidos o en tamales) se comen con frecuencia en velorios y la noche anterior al día de fiesta. El chile se prepara en salsas, pero sobre todo en moles elaborados. La carne es el principal alimento de lujo. En las fiestas actuales se ofrece más carne de animales de cría (en su mayoría introducidos) que la de animales silvestres (en este caso generalmente se trata de venado). La carne se guisa en caldos, en moles, en tamales, en pozole o en barbacoa. Anotamos que los cuatro últimos platillos mencionados son hechos a base de maíz. Los condimentos comprados son también ingredientes de lujo; se usan sobre todo en los moles. Se trata de unos chiles que no crecen en la región (chile ancho, chile guajillo) y de especias como orégano seco, pimienta negra, canela, clavo y comino. Tal como lo mencionamos, el pan dulce es también alimento de fiesta y de lujo, sobre todo en la fiesta de muertos, en los velorios y en las posadas. Las frutas, entre las cuales muchas son introducidas (caña, mandarinas), forman una parte importante de las ofrendas de Todos Santos. En los

pueblos donde se cultiva, el café reemplaza los atoles. Las bebidas alcohólicas rara vez faltan en las fiestas.

SIMBOLISMO DE LA COMIDA

Los mixtecos atribuyen a los alimentos cualidades "frías" o "calientes", en función de ciertas características: el lugar donde crecen, la estación en la cual se dan, la parte usada (aérea o subterránea), el estado de crecimiento, el modo de preparación, el sabor y el efecto en la digestión. En mixteco existe una distinción entre lo que se cuece (sea en agua, al vapor, en grasa, en horno de barbacoa o en el comal) y queda blando, y lo que se seca al cocerse (en comal, en la llama o lo que se asa demasiado).

yi' nduchi'yo	chi'yo: chi'yo tavi snuva	skasu skasu skasu	**kayu**
crudo no cocido (fresco)	cocido: : cocido/hervido asado frito	se pasó de cocido tostado tostado	quemado
frío(vixi)	caliente (ini)		
blando(vita)(húmedo)		seco(ichi) (duro)	

Esta distinción entre lo blando (o húmedo) y lo seco (o duro) se relaciona también con las nociones de frío y calor. Lo húmedo es "frío" y lo seco "caliente". Además lo crudo se considera "frío" y lo cocido "caliente". Las diferentes combinaciones hacen que los alimentos sean más o menos "fríos" o más o menos "calientes". Proponemos que esta simbología, frío/caliente y seco/húmedo, tiene una relación con la representación del clima, cuyas características principales son, por una parte, la alternancia entre estación de sequía y estación de lluvias y, por otra parte, la diferencia de temperatura entre frío y caliente. Vokral (1991) encontró la misma simbología del clima en la cocina indígena del Perú. Los mixtecos consideran que el momento ideal de fertilidad de la tierra —escogido para la siembra del maíz— es el inicio de la estación de lluvias, cuando se combinan el calor y la humedad, cuando las primeras aguas bañan la tierra calentada por el sol de la estación de sequía. Piensan que la reproducción humana se cumple en las mismas condiciones de calor y humedad que las de la naturaleza. Una mujer fecunda está en un estado "caliente" de su ciclo de vida e imaginan su matriz como húmeda, mientras que la de una mujer estéril se piensa seca. Además, como sucede en muchas sociedades, ellos conciben que lo que se cuece blando es lo que se transforma adentro del "vientre" del horno de tierra o de la olla; ésta, así como el jarro, se describe en mixteco como un cuerpo humano,

con "su vientre", "su pie", "su boca", "su cuello" y "su oreja". La tortilla se cuece en el comal, pero ella misma es antropomórfica; tiene una espalda y un vientre, y cuando se esponja se dice en mixteco que "sube su panza". Este "vientre" es tanto el de una embarazada como el de una persona que comió hasta llenarse y saciar el hambre. "Gracias, ya se llenó mi estómago" es el agradecimiento que se pronuncia en mixteco al terminar una comida. Esta simbología, tan relacionada con la representación del medio ambiente y de la reproducción de la vida, tiene mucha coherencia con la cosmovisión prehispánica (López Austin, 1990). Así, pensamos entonces que ella sigue siendo representativa del pensamiento indígena.

Conclusión

Al examinar todos estos datos podemos decir que la cocina campesina mixteca actual continúa una tradición indígena a la cual se hicieron únicamente aportes españoles que fueron integrados a las categorías locales. No olvidemos que en México el mestizaje se produjo principalmente entre hombres españoles y mujeres indígenas y que ellas han conservado y transmitido los conocimientos culinarios. La cocina de estos pueblos nos enseña que están todavía muy arraigados a su tierra de origen y que su comida refuerza su identidad.

Cuadro 1. Plantas nativas presentes en la Mixteca

MILPA				
Zea mais	maíz	itu	✡	✣
Phaseolus spp. **	frijol	nuchi	✡	✣
*Cucurbita spp.**	calabaza	yiki	✡	✣
FRUTAS				
Achras sapota	chicozapote		✣	
Acrocomia mexicana	coyul	tika'a	✣	
Ananas comosus	piña	vixi	✡	✣
Annona cherimolia	chirimoya	noko	✣	
Annona muricata	guanabo	noko iñu	✹	
Annona sp.	anona	noko	✡	✣
Byrsonima crassifolia	nanche	nanche	✣	
Carica papaya	papaya	papaya	✣	
Casimiroa edulis	zapote blanco	noko chingo	✡	✣
Crataegus pubescens	tejocote	tinumi	✣	
Diospyros digyna	zapote negro	noko tu	✡	✣
Hylocereus undatus	pitahaya		✡	✣
Inga sapindioides	guajinicuile	chakwa	✡	
Parmentiera edulis	cuajilote		✣	
Pouteria sapota	mamey	nika xye'e	✡	✣
Prunus serotina	capulín	ne'ya	✡	✣
Psidium guajava	guayaba	tikwe'e niki	✡	✣
Pythecoellobium dulce	guamúchil		✡	
Rubus adenotrichus	zarzamora	nañu	✣	
Spondias mombin	ciruela	tikava	✡	✣
CONDIMENTOS				
Allium sp.	"cebolla"	tikumi	✡	
Capsicum annuum	chile	ya'a	✡	✣
Lycopersicon lycopersicum	jitomate	tinana kwe'e	✣	
Physalis sp.	tomate	tinana	✡	✣
Piper sanctum	hierba santa	yuve noo	✣	
Chenopodium ambrosioides	epazote	minu	✣	
QUELITES				
Amaranthus sp.	huauquilitl	yuve iti?	✡	
Chenopodium nuttalliae	huazontle	?		
Crotalaria sp.	chipile	yuve ishi	✣	
Leucaena spp.	guaje	nduva, nete	✡	✣
Porophyllum sp.	papaloquelite	yuve no'su	✡	
Portulaca oleracea?	verdolaga	?	✡	
Solanum spp.	hierba mora	yuve tineso	✣	
?	mastuerzo	?	✡	
	nonoquilitl		✡	
	rabo de iguana	yuve yo'o savi	✣	

* Colectados por E.K. e identificados por J. Ramos y colabóradores (Laboratorio de Entomología, Instituto de Biología, UNAM)
** Comunicación personal de Gustavo Casas (Laboratorio de Herpetología, Instituto de Biología, UNAM)
*** Colectado por el equipo del laboratorio de ornitología (Instituto de Biología, UNAM)

Cuadro 2. Plantas introducidas en la Mixteca

CEREALES				
Hordeum vulgare	cebada		✡	✣
Oryza sativa	arroz	arroz	✣	
Triticum aestivum	trigo	trigo	✡	✣
LEGUMINOSAS				
Cicer arietinum	garbanzo	nuchi ñii	✡	✣
Lens culinaris	lenteja		✡	✣
Pisum sativum	arverja			
Vicia faba	haba	nuchi haba	✡	
Vigna unguiculata	frijol China	nuchi China	✺	
VERDURAS				
Beta vulgaris	betabel		✣	
Beta vulgaris var. cicla	acelga			
Brassica campestris	mostaza	yuve stancia	✡	✣
Brassica napus	nabo	yuve stancia	✡	✣
Brassica oleracea	col		✡	✣
Cucumis sativus	pepino		✣	
Cynara cardunculus	cardo		✡	
Daucus carota	zanahoria	zanahoria		
Lactuca sativa	lechuga		✡	✣
Malva sp.	malva	yuku malva	✣	
Olea europea	olivo		✡	✣
Raphanus sativus	rábano	rábano	✡	
Solanum melongena	berenjena		✡	✣
Solanum tuberosum	papa	tikwiti		
Spinacia oleracea	espinaca			
CONDIMENTOS				
Allium cepa	cebolla	tikumi	✡	✣
Allium sativum	ajo	ajo	✣	
Capsicum pubescens	chile morrón	ya'a morrón		
Cinnamomum zeylanicum	canela	canela		
Coriandrum sativum	cilantro	yuwe cilantro	✡	✣
Crocus sativa	azafrán		❆	
Cuuminum cyminum	comino	comino	✣	
Mentha arvensis	hierbabuena	minu stila	✡	✣
Origanum vulgare	orégano	orégano	✡	✣
Petroselinum crispum	perejil		✡	
Pimpinella anisum	anís		✡	
Piper nigrum	pimienta	pimienta	❆	
Prunus amygdalus	almendra	almendra	❆	
Sesamum indicum	ajonjolí			
Syzygium aromaticum	clavo	clavo	❆	
Zingiber officinale	jengibre	ña'mi yatu		

Cuadro 3. Animales silvestres consumidos en la Mixteca

MAMÍFEROS						
Odocoileus virginianus	Cervidae	venado	'isu	m, t, p, b	✡	✣
Sylvilagus cunicularius	Leporidae	conejo	lexo	a, m, t, p,	✡	✣
Lepus callotis	Leporidae	liebre	lexo burro	a, m, t, p,	✡	
Pecari tajacu	Tayassuidae	jabalí	kini yuku	b	✡	
Didelphis marsupialis	Didelphidae	tlacuache	yoko	a		
Dasypus novemcinctus	Dasypodidae	armadillo	yakwi	a, m		
Nasua nasua	Procyonidae	tejón	yiyi	a, b		
Sciurus poliopus	Sciuridae	ardilla	kwañi	a, m		
Procyon lotor	Procyonidae	mapache	ma'a	a		
Coendu mexicanus	Erethizontidae	puerco espín	ñañañu			
AVES						
Cairina moschata?	Anatidae	pato real			✡	
Colombina inca	Columbidae***	chicuca	(Chicuca?)	a, m	✡	
indeterminata	Columbidae	paloma	paloma	a, m	✡	
Ortalis spp.	Cracidae	chachalaca			✡	
Cyrtonix sp.?	Phasianidae	codorniz	kaa ñu'u		✡	
Dendrortyx sp?	Phasianidae	gallina de monte	tyu'u yuku	a, m	✡	
Indeterminata	Phasianidae	perdiz			✡	
Indeterminata	Phasianidae	faisán			✡	
REPTILES						
Iguana iguana	Iguanidae**	iguana	tichi	m, t	✡	
Ctenosaura pectinata	Iguanidae**	iguana	tichi	m, t	✡	
indeterminatae	Sauria	lagartija	chile		✡	
indeterminatae	Ophidia	culebras	koo		✡	
ANFIBIOS						
Rana zweifeli	Ranidae**	rana	sa'va	c	✡	
Rana berlandieri	Ranidae**	rana	sa'va	c	✡	
INSECTOS						
Edessa cordifera	Hemipterae*	chinche	tia'a	a, v, s		
Sphenarium purpurascens	Orthopterae*	chapulín	tika	a		
Atta mexicana	Formicidae*	chicatana	'isu noko	a, s, t		
Indeterminata	Cerambycidae*	tikoko	tikoko	a		
Heliothis zea	Lepidopterae*	gusano de elote	lingu	a		
Phassus sp.	Lepidopterae*	lusti	lusti	a		
Eucheria socialis	Lepidopterae*	gusano de madroño	nyi li'chama	a		
Aegiale hesperiaris	Megathymidae*	gusano de maguey	tinaku yavi	a		

Cuadro 4. Animales domésticos consumidos en la Mixteca

MAMÍFEROS				
Ovis aries	borrego	tikachi	✡	✣
Sus scrofa	marrano	kini	✡	✣
Capra hircus	chivo	nishuiyu	✡	✣
Bos taurus x Bos indicus	vaca	sniki	✡	✣
AVES				
Gallus sp.	gallina	tyu'u	✡	✣
Meleagris gallopavo	guajolote	kolo	✡	✣

✡ Citado en las *Relaciones geográficas del siglo XVI.*
✣ Citado en las *Relaciones geográficas del siglo XVIII.*

Cuadro 5. Preparaciones a base de maíz

PREPARACIÓN	NOMBRE MIXTECO	NOMBRE NÁHUATL	COLOR	C (1) F (2)	FRECUENCIA
ELOTE TIERNO					cosechas
ELOTE ENTERO	nishi				
elote asado o entero			todas	F/C	***
elote en pedazos (en un caldo de carne)			todas	C	***
GRANOS	nuni				
atole	toli		blanco	F/C	***
atole blanco	toli kwixi		blanco	F/C	***
chiliatole		chiliatolli	blanco	F/C	***
atole con chilacayote			blanco	F/C	***
tortillas de elote				F/C	***
tamales de elote	suvi			F/C	***
ELOTE MACIZO					
Granos cocidos con dulce				C	*
MAÍZ (GRANOS SECOS)	nuni				
asado y molido: pinole	yuchi nuni	pinolli		C	*
hervido/machacado: atole de granillo	toli yiki	atolli	blanco	F/C	***
hervido con cal: nixtamal	ñe'e	nextamalli			
entero: pozole	nuxiya	pozolli	blanco	F/C	***
quebrado: masa (de olla o de barbacoa)	yaka		blanco/amarillo	F/C	***
molido: masa	ñuxñe				diario
bolas de masa (testal) 3		textli	todas	C	diario
bolitas de masa con manteca			blanco	C	**
mole amarillo	neyu u'va kwaa	chimolli	blanco	F/C	***
atole de masa	toli ñuxñe	atolli	blanco	F/C	***
atole blanco	toli kwixi		blanco	F/C	***
atole de guayaba	toli tikwe'e		blanco	F/C	***
atole de plátano	toli nika		blanco	F/C	***
tamal	siu tikoo	tamalli			
de frijol (molido)/ de chipil			blanco	F/C	**
blanco, frijol, carne, hongo			blanco	F/C	***
tutuñi (masa doblada con sal)	tutuñi		todas	C	**
tortilla					
tortilla	shita	tlaxcalli	todas	F/C	diario
totopo (tortilla tostada)	tikasu	totopotza	todas	C	***
taco	shita		todas	C	casi diario
empanada (tortilla rellena)	sta.iti		blanco	C	**
enfrijolada			blanco	C	*
memela (tortilla espesa)	lulu	tlaxcalmimilli	todas	C	**
gordita			blanco	C	*

(1) Cotidiano (2) Fiesta (3) Comida de los perros, puercos y aves

Cuadro 6. Preparación de los frijoles

flores	hervidas	en caldo	
tallos y hojas tiernas	hervidos	en caldo	
ejotes	hervidos	en caldo	
		en mole amarillo	
frijoles (semillas)	asados, molidos (en polvo) y hervidos ("frijol molido")		en tamales
	hervidos	en caldo ("frijol de olla")	en tamales
		en mole amarillo	
	hervidos + fritos	"refritos"	

Cuadro 7. Preparación de las cucurbitáceas (calabazas y chilacayote)

Forma	Parte usada	Sabor	Preparación
tierna	pulpa	salado	asada o hervida, en caldo o mole, en arroz
maciza	pulpa	dulce	hervida con dulce, en cubierto, en bebida (atole con chilacayote) (agua de chilacayote)
	semillas	salado	asadas con sal, en salsa, en mole (pipián)

Cuadro 8. Uso de las diferentes variedades de chile

Ya'a...	Chile...	*Capsicum*...	Procedencia	Uso	Forma de uso	Preparación
ñiu kaa	putleco costeño	*annuum var. annuum*	comprado	antiguo	seco	salsa, chiliatole (mole amarillo) asado, en polvo
ichi siki	serrano gordo jalapeño	*annuum var. annuum*	comprado	reciente	fresco enlatado	crudo en caldo
chile ancho	ancho	*annuum var. annuum*	comprado	reciente	seco	mole negro (mole amarillo)
guajillo	guajillo	*annuum var. annuum*	comprado	reciente	seco	mole amarillo
liki	piquín tipín	*annuum var. minimum*	comprado	antiguo	seco fresco	salsa, mole, crudo, en caldo
	nanche		cultivado	reciente	fresco	crudo, en caldo
morrón	morrón	*pubescens*	cultivado	reciente	fresco	crudo, salsa, caldo, mole

Cuadro 9. Uso de los condimentos

Nombre mixteco	Nombre castellano	Nombre científico	Origen	Procedencia	Preparación	Otro uso
HIERBAS						
mɪnu	epazote	*Chenopodium ambrosoides*	nativo	semi-cultivado	frijoles mole amarillo pozole caldo de carne	quelite (en empanada)
yuve noo	hierba santa	*Piper sanctum*	nativo	semi-cultivado	mole amarillo caldo de carne	quelite (tallo)
na 'isi	hoja de aguacate	*Persea americana*	nativo	cultivado	barbacoa frijol molido mole amarillo	medicinal
yuve cilantro	cilantro	*Coriandrum sativum*	introducido	comprado cultivado	caldo de carne caldo de menudo	quelite
minu stila	hierbabuena	*Mentha arvensis*	introducido	cultivado	caldo de menudo caldo de chivo	medicinal
yuve yava	cilantrillo	*Daucus montanus*	nativo	recolectado	mole de ejotes	quelite
'isi nu'u	anís montés	*Tagetes spp.*	nativo	recolectado	mole de ejotes	saborizante de aguardiente
yuye nuxija	xocoyule	*Oxalis decaphylla*	nativo	recolectado	hongos maguey en horno	quelite
ESPECIAS						
ya'a	chile #	*Capsicum spp.*	nativo e introducido	cultivado comprado	con comida mole, salsa	medicinal
ña'mi yatu	jengibre	*Zingiber officinale*	introducido	cultivado	con comida	saborizante de aguardiente
canela	canela	*Cinnamomum verum*	introducido	comprado (cultivado)	platillos dulces: café, atole calabaza tamales dulces	medicinal bebida
'anu'lu	"olores"	*	introducido	comprados	mole negro mole amarillo albóndigas	

*incluye:

pimienta	pimienta	*Piper nigrum*
canela	canela	*Cinnamomum verum*
clavo	clavo	*Sysygium aromaticum*
comino	comino	*Cuminun cyminun*
orégano	orégano	*Origanum vulgare*

Cf. cuadro "chile".

CRUSTÁCEOS			
	chacal	c	
	camarón	c	✡
	cangrejo	c	✡
PECES			
	robalo	c	✡
	mojarra	c	✡
	pescado blanco	c	✡
	pote	c	
	trucha	c	
	pegapiedra	c	
	indoko	c	

a: asado b: barbacoa c: caldo m: mole p: pozole t: tamales s: salsa v: vivo
✡ Citado en las *Relaciones geográficas del siglo XVI*.
✣ Citado en las *Relaciones geográficas del siglo XVIII*.

FUENTES:
Leopold (1977)
Hall (1981)
Ramos Elorduy (1982)

OTRAS PLANTAS			
Agave spp.	maguey	yavi	✡ ✣ ✱ ✹ ✪
Amaranthus sp.	alegría		✡ ✧
Ceiva parviflora	pochote		✡
Ipomea batatas	camote, batata	ña'mi	✡ ✣ ✱
Manihot esculenta	camote de palo	ya'mi yutu	✹ ✱
Opuntia spp.	nopal	mi'ne	✡ ✣ ✱ ✹ ✪
Pachyrrhizus erosus	jícama	jícama	✹ ✦
Persea americana	aguacate	tichi	✡ ✣ ✱ ✹ ✪
Persea liebmannii	aguacate de burro	tichi	✱
Prosopis spp.	mezquite		✡
Salvia hispanica	chía		✡ ✧
Sechium edule	chayote	naña	✡ ✱ ✪
Theobroma cacao	cacao	si'va	✡ ✣
Vanilla planifolia	vainilla		✣
Xanthosoma sp.	malanga	malanga	✹ ✦
PLANTAS ÚTILES NO COMESTIBLES			
Crescentia cujete	jícara	ñaxi	✣
Gossypium hirsutum	algodón	kachi	✡ ✣ ✱

* *Phaseolus vulgaris, Ph. coccineus*
** *Cucurbita ficifolia, C. mixta, C. moschata, C. pepo*

Citado en las *Relaciones Geográficas del siglo XVI.* ✡
Citado en las *Relaciones Geográficas del siglo XVIII.* ✣
No citado en las fuentes. ✹
Introducido en el siglo XIX. ✪
Introducido en el siglo XX. ❄
Introducción o reintroducción reciente en la Mixteca. ✦
Introducido o reintroducido por agrónomos. ✷
Presente en el sitio de Tehuacan (Puebla) (McNeish, 1967). ✱
Presente en el sitio de Nochixtlan (Mixteca Alta) (Winter, 1985). ✹
Cultivo común actualmente. ✪
Raro o desaparecido hoy. ✧

Fuentes:
Relaciones geográficas del siglo XVI.
Relaciones geográficas del siglo XVIII.
McNeish (1967).
Winter (1985).
Viveros y Casas (1985).
Katz (1990).

BIBLIOGRAFÍA

ACUÑA, René, *Relaciones geográficas del siglo XVI: Antequera*, México, UNAM, 1984, t. 1 y 2.

ALBERRRO, Solange, *Les Espagnols dans le Mexique colonial. Histoire d'une acculturation*, Paris, Armand Colin, 1992, 131 p.

ALLARD, Jeanne, *L'évolution du goût et la cuisine des Grands dans l'Espagne des XVI^e et XVII^e siècles*, Tesis doctoral. Paris, EHESS, 1991.

BOLENS, Lucie, *La cocina andaluza, un arte de vivir. Siglos XI-XII*, Madrid, EDAF, 1992, 334 p. (Traducción de *La cuisine andalouse, un art de vivre. XI^e - XIII^e siècles*, Paris, Albin Michel, 1990, 351 p.)

CERVANTES LECHUGA, Francisco Lionel, "La Mixteca en el siglo XIII según las *Relaciones geográficas del siglo XVIII*", tesis profesional de licenciatura en historia, México, UNAM, Facultad de Filosofía y Letras, 1967, 125 p.

DAHLGREN, Barbro, *La Mixteca: su cultura e historia prehispánicas*, México, UNAM, 1966, 350 p.

DUQUESNE, Isabelle, y Alain RETIÈRE, *Logique des pratiques agricoles et alimentaires liées aux plantes spontanées*, Diplôme de l'École Supérieure d'Agriculture d'Angers, 1984.

FLANNERY, Kent, *Guila Naquitz*, New York, Academic Press, 1986, 538 p.

GONÇALVES DE LIMA, Oswaldo, *El maguey y el pulque en los códices mexicanos*, México, Fondo de Cultura Económica, 1978.

HALL, E. R., *The Mammals of North America*, New York, Willy-Interscience, 1981.

HERNÁNDEZ, Francisco, *Historia natural de la Nueva España*, México, UNAM, 1959.

KATZ, Esther, *Des racines dans la terre de la pluie. Identité, écologie et alimentation dans le haut pays mixtèque*, thèse de doctorat, Université de Paris-X, 1990, 891 p.

LEOPOLD, Starker, *Fauna silvestre de México*, México, Instituto Mexicano de los Recursos Naturales Renovables, 1977, 608 p.

LONG-SOLÍS, Janet, *Capsicum y cultura. La historia del chilli*, México, Fondo de Cultura Económica, 1986, 181 p.

LÓPEZ AUSTIN, Alfredo, *Los mitos del tlacuache*, México, Alianza, 1990, 541 p.

MCNEISH, Richard, "A Summary of Subsistence", en Byers Douglas, ed., *The Prehistory of Tehuacan Valley. Environment and Subsistence*, v. 1., cap. 15, Austin-London, University of Texas Press, 1967.

MESSER, Ellen, "Zapotec Food Plants: the Transformation of Two Cultures", en Long-Solís, Janet, ed., *1492: el encuentro de dos comidas*, México, IIH-UNAM, 1992.

NEUENSWANDER, Helen, y Shirley SOUDER, "The Hot/Cold-Wet/Dry Syndrome Among the Quiche of Joyabaj (Two Alternative Cognitive Models)", en Neuenswander, H., y D. Arnold, eds., *Cognitive Studies of Southern Mesoamerica*, Dallas, Texas, Summer Institute of Linguistics, 1977, p. 94-125.

NIEDERBERGER, Christine, *Paléopaysage et archéologie pré-urbaine du bassin de Mexico*, 2 v., Mexico, CEMCA, 1987, 855 p.

PASTOR, Rodolfo, *Campesinos y reformas: la Mixteca, 1700-1856*, México, El Colegio de México, 1987, 589 p.

PÉREZ SAN VICENTE, Guadalupe, "Del pozole al mole y los chiles en nogada o la aristología mexicana novohispana", en Moedano, Gabriel, ed., *Atlas cultural de México. Gastronomía*, México, SEP-INAH-Planeta, 1988, p. 17-21.

PETRICH, Perla, *La alimentación mocho*, San Cristóbal de las Casas (Chiapas), Centro de Estudios Indígenas-Universidad Autónoma de Chiapas, 1985, 293 p.

RAMOS ELORDUY, Julieta, *Los insectos como fuente de proteína en el futuro,* México, LIMUSA, 1982, 144 p.

RAMOS ELORDUY, Julieta, y José Manuel PINO MORENO, *Los insectos comestibles en el México antiguo*, México, AGT Editor, 1988.

"Relación de los pueblos de Acatlán, Chila, Petlatzingo, Icxitlan y Piaztla", en *Anales del Museo Nacional de México*, 2a época, t. IV, 1907, p. 97-118.

ROJAS RABIELA, Teresa, "La tecnología agrícola mesoamericana en el siglo XVI", en Rojas Rabiela, Teresa, y William Sanders, eds., *Historia de la agricultura. Época prehispánica - siglo XVI*, t. I, México, INAH, 1985, p. 129-231.

ROMERO FRIZZI, María de los Ángeles, *Economía y vida de los españoles en la Mixteca Alta. 1519-1720*, tesis doctoral, Universidad Iberoamericana, 1985, 632 p.

SAHAGÚN, fray Bernardino de, *Historia general de las cosas de Nueva España*, México, Porrúa, 1975 (1582), 1093 p.

SIMÉON, Rémi, *Diccionario de la lengua náhuatl o mexicana*, México, Siglo XXI, 1977, 783 p.

STEELE, W. M., "Cowpeas (*Vigna unguiculata*)", en Simmonds, N.W., ed., *Evolution of Crop Plants*, London-New York, Longman, 1976, p. 183-185.

TORRES, Bárbara, "Las plantas útiles en el México antiguo según las fuentes del siglo XVI", en Rojas Rabiela, Teresa, y William Sanders, eds., *Historia de la agricultura. Época prehispánica -siglo XVI*, t. I, México, INAH, p. 53-128.

URBINA, Manuel, "Plantas comestibles de los antiguos mexicanos", en *Anales del Museo Nacional de Antropología*, 2ª época, t. I, México, 1903, p. 503-591.

VARGAS, Luis A., "La comida de los mexicanos antes del contacto con el Viejo Mundo", en Moedano, Gabriel, ed., *Atlas cultural de México. Gastronomía*, México, SEP-INAH-Planeta, 1988, p. 11-16.

VARGAS, Luis A., y Leticia CASILLAS, "La alimentación entre los mexicas", en Martínez Cortés, Fernando, ed., *Historia general de la medicina en México*, t. 1, *México antiguo*, México, UNAM, 1984, p. 133-156.

———, "La alimentación en México durante los primeros años de la colonia", en Martínez Cortés, Fernando, ed., *Historia general de la medicina en México*, t. 2, *Medicina novohispana. Siglo XVI*, México, UNAM, 1990, p. 78-90.

VIVEROS, Juan Luis, y Alejandro CASAS, *Etnobotánica mixteca: alimentación y subsistencia en la montaña de Guerrero*, tesis profesional, México, UNAM, Facultad de Ciencias,1985.

VOKRAL, Edita, *Qoñi-chiri. La organización de la cocina y estructuras simbólicas en el Altiplano del Perú*, Quito, COTESU/Abya-Yala, 1991, 377 p.

WINTER, Marcus, "Los altos de Oaxaca", en Rojas Rabiela, Teresa, y William Sanders, eds., *Historia de la agricultura. Época prehispánica-siglo XVI*, t. 2, México, INAH, 1985, p. 77-124.

LA COMIDA EN TZINTZUNTZAN, MICHOACÁN: TRADICIONES Y TRANSFORMACIONES

ROBERT V. KEMPER
Department of Anthropology
Southern Methodist University

INTRODUCCIÓN

En este artículo analizaré el sistema alimentario de una sola comunidad —Tzintzuntzan, Michoacán, México— desde el periodo previo a la llegada de los conquistadores españoles, a principios del siglo XVI, hasta nuestros días. Tenemos la fortuna de contar con información sobre los alimentos y sus usos procedente de fuentes arqueológicas, etnohistóricas y contemporáneas. Éstas van desde las prospecciones realizadas por arqueólogas como Shirley Gorenstein y Helen Pollard en la cuenca del lago de Pátzcuaro,[1] pasando por los datos contenidos en la famosa *Relación de Michoacán* (original de 1541),[2] hasta las investigaciones etnográficas de George M. Foster, quien ha llevado a cabo trabajo de campo en Tzintzuntzan desde 1945.[3]

El sistema alimentario

Con el concepto de "sistema alimentario" me refiero a los complejos arreglos de producción, distribución y consumo mediante los cuales la gente de una sociedad dada obtiene la comida necesaria para satisfacer sus requerimientos normales y rituales. El análisis de un sistema alimentario debe prestar atención a los procesos históricos, a fin de precisar los cambios que en el uso de la comida se producen en

[1] Shirley Gorenstein y Helen Pollard, *The Tarascan Civilization: A Late Prehispanic Cultural System*, Nashville, Tenn., Vanderbilt University Publications in Anthropology, n. 28, 1983.

[2] *Relación de Michoacán* (1541), Reproducción facsimilar, 1980.

[3] George Foster, *Empire's Children: The People of Tzintzuntzan*, México, Imprenta Nuevo Mundo, 1948, y *Tzintzuntzan: Mexican Peasants in a Changing World*, Boston, Little Brown, 1967.

la sociedad que se estudia. Además, tenemos que tomar en consideración las dimensiones internas y externas de un sistema alimentario; es decir, los cambios culturales locales, así como las transformaciones políticas y económicas a gran escala. Un sistema alimentario no se limita a las necesidades nutricionales básicas. Incluye también los diversos aspectos rituales de uso de la comida, desde los sacramentos religiosos (por ejemplo el pan y el vino en la eucaristía de la iglesia católica) y los asuntos seculares (como el pastel y el helado que se sirven en los cumpleaños infantiles), hasta los acontecimientos deportivos (por ejemplo los *hot-dogs* y los refrescos que se consumen en los partidos de beisbol).

El caso de Tzintzuntzan

Antes de poder analizar el sistema alimentario de una sociedad específica, o de una comunidad miembro de ella, tenemos que tomar en consideración el marco de referencia institucional dentro del cual existe ese sistema alimentario. Para el caso de Tzintzuntzan esto implica comprender cómo fue que una comunidad que ocupó alguna vez el centro del poderoso imperio tarasco se ha convertido —en la década de 1990— en un pueblecito de unos tres mil residentes involucrados en un sistema de emigración a gran escala que incluye la ciudad de México, otras ciudades y pueblos mexicanos, y los Estados Unidos. Por lo tanto, nuestro tratamiento del sistema alimentario de Tzintzuntzan se dividirá en cuatro secciones, que corresponden a:

1. el periodo del "imperio" tarasco, antes de la década de 1520;
2. el periodo "colonial" español, del decenio de 1520 al de 1810;
3. el periodo "nacional" mexicano, de la década de 1820 a la de 1930, y
4. el periodo "internacional" México-EEUU, desde los programas de braceros de la segunda guerra mundial hasta las negociaciones del Tratado de Libre Comercio en la década de 1990.

EL SISTEMA ALIMENTARIO DURANTE EL PERIODO DEL "IMPERIO TARASCO"

Fuentes

Nuestras fuentes primarias para comprender el sistema alimentario en el área de Tzintzuntzan durante el periodo del imperio tarasco son arqueológicas y etnohistóricas. En las últimas décadas se han llevado a cabo diversas excavaciones arqueológicas y prospecciones regionales, pero la información acerca de los productos alimenticios que aparece en estas fuentes es desigual. La principal fuente documental etnohistórica

de la civilización tarasca a finales del periodo prehispánico es la conocida *Relación de las ceremonias y ritos y población y gobierno de Michoacán* (original de 1541).[4]

La gran cantidad de trabajos eruditos y de divulgación sobre la cultura tarasca previa a la conquista suelen no ser más que reelaboraciones e interpretaciones del texto y las ilustraciones que aparecen en la *Relación de Michoacán*.[5]

La mejores guías generales de las fuentes sobre los tarascos son las de Brand[6] y Argueta *et al.*[7]

El entorno

Aproximadamente durante los cien años previos a la llegada de los españoles, la civilización tarasca (o purépecha) controlaba un gran territorio de lo que es ahora la parte centro-occidental de México. Gorenstein y Pollard sugieren que su imperio "...se extendía más allá del río Lerma, al norte, y más allá del Balsas, al sur. Por el occidente incluía el lago de Chapala y la región de Coalcomán, en Jalisco. La frontera oriental seguía una línea que iba desde Acámbaro en el norte, pasando por Zitácuaro, hasta concluir al sur del río Balsas".[8] El núcleo de poder del imperio tarasco era la cuenca del lago Pátzcuaro, localizada entre los 19°45' de latitud, y los 101°55' y 101°25' de longitud, a una altura de unos 19°55' y 101°25' de longitud, a una altura de unos 2 000 metros sobre el nivel del mar. Entre los noventa asentamientos —en términos aproximados— de la región del lago, el más importante era Tzintzuntzan, que probablemente tenía una población de más de 20 mil personas, lo que equivalía a más del 35 por ciento de los habitantes de la cuenca.[9] La población local se dividía en un grupo de elite y uno plebeyo. En los años previos a 1520 Tzintzuntzan funcionaba como centro tanto político como religioso del imperio tarasco. Como sostuvieron Gorenstein y Pollard, "Tzintzuntzan encabezaba un sistema que integraba funciones administrativas, económicas, religiosas, sociales y de transporte para la cuenca".[10]

[4] *Relación de Michoacán*, 1541.

[5] *Ibid.*, 1541; A. López Austin, *Tarascos y mexicas*, México, SEP 80, 1981; M. Castro-Leal, *Tzintzuntzan: capital de los tarascos*, Morelia, Gobierno del Estado de Michoacán, 1986; N. León, *Los tarascos: notas históricas, étnicas y antropológicas, colegidas de escritores antiguos y modernos, documentos inéditos y observaciones personales*, México, 1979 (original 1903).

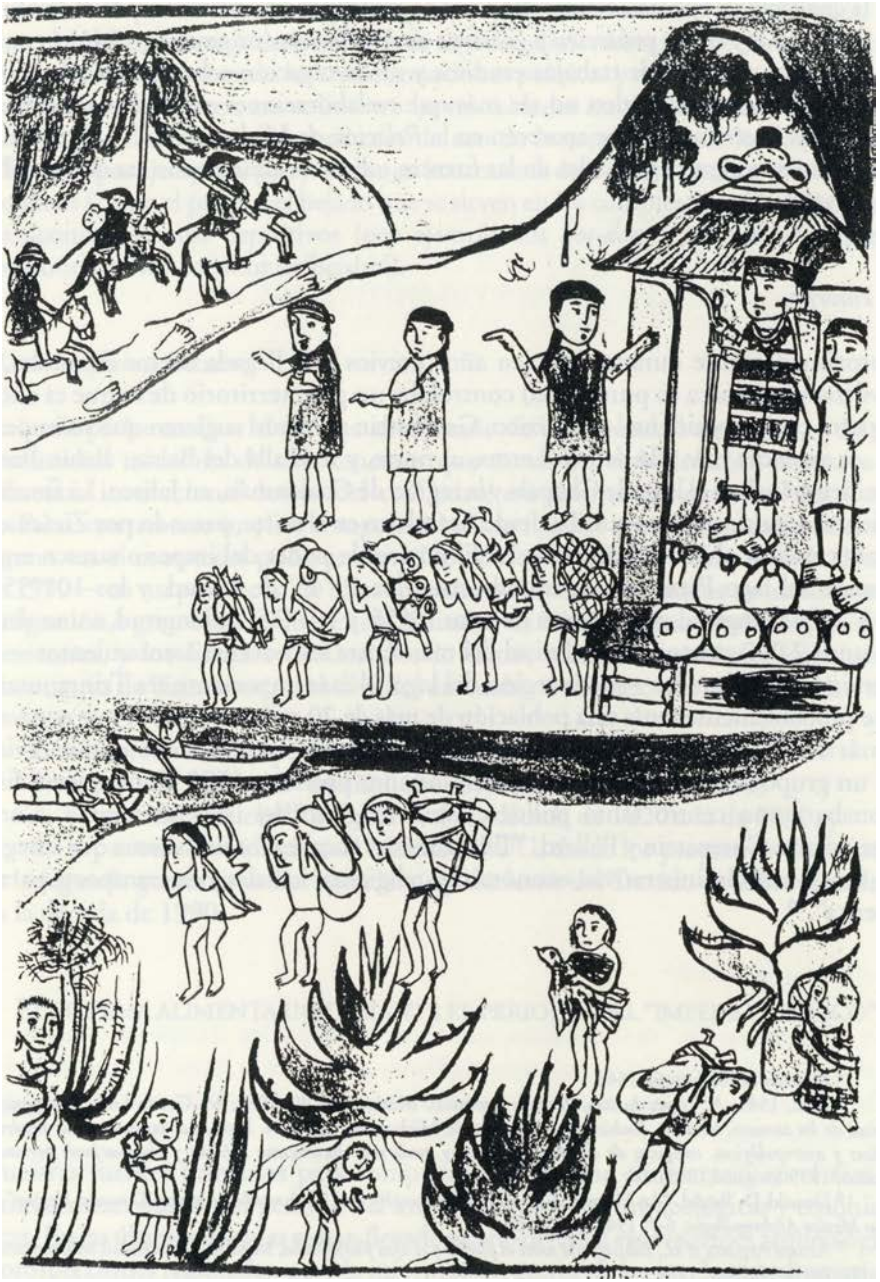
[6] Donald D. Brand, "An Historical Sketch of Geography and Anthropology in the Tarascan Region", en *New Mexico Anthropologist*, 6-7, 1944, p. 37-108.

[7] Arturo Argueta *et al.*, *Bibliografía sobre el pueblo y el área p'urhépecha*, Morelia, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, 1984.

[8] Shirley Gorenstein y H. P. Pollard, *op. cit.*, 1983, p. 4.

[9] *Ibid.*, 1983, p. 37 y 93.

[10] *Ibid.*, 1983, p. 94.



Tamemes tarascos entregan ofrendas de víveres y utensilios a los españoles a su llegada a la provincia de Michoacán, *Relaciones de Michoacán*, lám. XLIV

La producción de alimentos

Los tarascos producían una amplia variedad de alimentos dentro de la cuenca, y utilizaban también los que provenían en otros lugares. Según Foster, quien basa el siguiente resumen en una cantidad de fuentes etnohistóricas,

> Fuera del pueblo, se reconocía que las tierras agrícolas tenían propietarios precisos;... El maíz, los frijoles y las calabazas, que se plantaban después de las primeras lluvias, a principios de junio, eran las cosechas básicas, y se cultivaban también chiles, chayotes y pequeños jitomates. Al no existir arado ni animales de tiro, se empleaba un simple palo cavador para todo el trabajo agrícola. Se explotaban diversos árboles frutales, tanto silvestres como domésticos, entre ellos la chirimoya, la guayaba, el mamey, el cacao, el chicozapote, el capulín y el tejocote. En los cerros abundaban venados y conejos, que se cazaban, igual que otros pequeños mamíferos, con arco y con honda. Abundaba el pavo, que tal vez fue domesticado en Michoacán. Aparte de esta ave, y de un perrito, no había animales domésticos... La dieta básica estaba constituida por tortillas, una gran variedad de tamales, las bebidas espesas de maíz denominadas atoles, frijoles cocidos, calabaza, chayote, carne y frutas. Se usaba el horno de barro para asar carne y pan... La pesca era de gran importancia, y en algunos lugares como Janitzio y Jarácuaro, en el lago de Pátzcuaro, superaba en importancia a todas las demás ocupaciones... Los patos se cazaban desde el agua, con el *átlatl* o propulsor de lanzas, que arrojaba un largo dardo de carrizo.[11]

Se ha sugerido que existía una marcada dicotomía entre los alimentos empleados por los plebeyos y los que utilizaba la elite.[12] Los primeros se producían a través de actividades de subsistencia o se obtenían en los mercados locales; los segundos se conseguían, primordialmente, gracias a las tierras y usufructos controlados por el gobierno. Según Sepúlveda, los residentes de Tzintzuntzan tenían acceso a tierras agrícolas de primera calidad para el cultivo de maíz, frijol, calabaza, amaranto (*huautli*), chiles y otros productos; a tierras pantanosas contiguas al lago para la caza, por ejemplo, de aves acuáticas, sobre todo patos, ranas y culebras de agua, y al lago mismo para la pesca en especial de *acúmara*, el famoso pescado blanco, y de las sardinas diminutas que se denominan charales. La familia real, asentada en Tzintzuntzan, tenía sus propios cazadores de patos y pescadores que la abastecían de alimentos para satisfacer sus necesidades, mientras que los plebeyos recogían plantas de escaso tamaño y cazaban pequeños animales. La familia real tenía acceso a propiedades privadas que se podían legar, por herencia, a la siguiente generación; los plebeyos compartían propiedades comunales y laboraban en propiedades públicas cuyo propósito era generar tributo para el emperador.[13]

[11] George Foster, *op. cit.*, 1948, p. 10.
[12] Shirley Gorenstein y H. P. Pollard, *op. cit.*, 1983, p. 104.
[13] María Teresa Sepúlveda, *La medicina entre los purépecha prehispánicos*, 1988, p. 42.

La distribución de alimentos

Antes de la llegada de los españoles existía en Tzintzuntzan un mercado regional (tianguis). Aunque por este mercado pasaban muchos alimentos, sólo tenemos información directa de los siguientes: maíz, frijoles, chiles, amaranto, frutas, patos, pescado y ciertas comidas preparadas. Además, se cuenta con información indirecta sobre otros alimentos, que incluyen calabazas, guajes o frutos del guaje, nopales, codornices, pichones, loros, ardillas, perritos, plantas silvestres (especialmente las que se usaban con fines medicinales), ...conejos, pavos y abejas melíferas.[14] Un importante producto alimenticio que puede considerarse de importación ya que raras veces aparece en las listas de tributo, era la sal.

El gobierno tarasco contaba también con un grupo de comerciantes que traficaban con lugares distantes y proporcionaban "bienes especializados y raros, que sólo se podían obtener en los remotos confines del territorio o fuera de éste".[15] El cacao era uno de los pocos productos alimenticios que llegaban a Tzintzuntzan por intermedio de estos comerciantes gubernamentales, quienes se dedicaban al tráfico de pieles, conchas marinas y huesos del Pacífico, plumas de aves tropicales, piedras preciosas y semipreciosas, oro, plata y esclavos.

La red tributaria del imperio tarasco concentraba en Tzintzuntzan los bienes y servicios de todo el imperio. Los productos se llevaban a Tzintzuntzan más o menos cada ochenta días.[16] Los alimentos más comunes que aparecen en las listas de tributos eran maíz, frutas tropicales y cacao; mucho más raros eran artículos como sal, frijoles, chiles, conejo, pavo, miel y pulque.[17] Según la *Relación de Michoacán*, los visitantes extranjeros que arribaban a Tzintzuntzan solían llevar consigo frutas tropicales u otros alimentos.[18]

Los tarascos exportaban también algunos productos —sobre todo pescado— de la cuenca a otras partes de su imperio. El pescado seco pasaba del mercado local a zonas en las que se lo podía trocar por otros alimentos, entre ellos maíz, amaranto, frijoles y chiles.

El consumo de alimentos

La producción local en el área de la cuenca del lago de Pátzcuaro parece no haber

[14] Shirley Gorenstein y H. P. Pollard, *op. cit.*, 1983, p. 100.
[15] *Ibid.*, 1983, p. 103.
[16] J. Benedict Warren, "Minas de cobre en Michoacán, 1533", en *Anales del Museo Michoacano*, 6, 1968, p. 35-52.
[17] Shirley Gorenstein y H. Pollard, *op. cit.*, 1983, p. 102.
[18] *Relación de Michoacán*, 1541.

sido suficiente para satisfacer las necesidades de consumo de los plebeyos y miembros de la elite que allí residían. Gorenstein y Pollard sugieren que alrededor del

> 44 por ciento del maíz y el 9 por ciento de los frijoles que se consumían eran importados. Una parte de éstos provenía de tributarios que estaban fuera de la cuenca, y servía para mantener a la elite. No obstante, puesto que la elite controlaba buena parte de la tierra agrícola, y que el déficit de maíz era enorme, la única conclusión a que puede llegarse es que, a través de las redes del mercado, deben haberse importado grandes cantidades de alimentos, que representaban la mayor parte de la dieta de los plebeyos. Esas redes eran esencialmente regionales y locales, lo que sugiere que los alimentos que se comercializaban en la cuenca del lago de Pátzcuaro procedían, probablemente, de zonas adyacentes.[19]

Por ejemplo, la *Relación de Michoacán* menciona que el maíz, los frijoles y los chiles llegaban a los mercados de la cuenca desde la zona de Asajo, al noroeste, y desde la de Corínguaro, al sureste.

Parece que la elite obtenía primordialmente sus alimentos importados por medio de canales gubernamentales, ya fuese a través de la red tributaria o de los comerciantes gubernamentales. Gorenstein y Pollard sugieren que "la función de esas importaciones era, en gran medida... la de mantener la diferencia de estatus entre los miembros de la elite y el resto de la sociedad". Creen también que, debido a que una "proporción notable" de los alimentos importados para la elite "incluía fuentes de proteína animal, como venado y conejo, que no se mencionan en el contexto de los mercados... [pueden haber existido] sustantivas diferencias nutricionales entre las clases sociales".[20]

En síntesis, parece que el sistema alimentario del periodo del "imperio tarasco" entrañaba dos flujos interdependientes: el primero era la red local y regional de mercados, cuyo propósito era satisfacer las necesidades de subsistencia de los plebeyos; el segundo era la red gubernamental, mucho más amplia, de tributo y comerciantes, que tenía por objeto satisfacer las necesidades, tanto de subsistencia como de estatus, de la elite. Ciertos alimentos —incluyendo el vino de maguey, procedente de la misma cuenca, y las frutas tropicales, el cacao y los pescados de mar— estaban reservados a las elites. En otras palabras, "los patrones de producción, distribución y consumo de la elite, aunque formaban parte de la economía tarasca, tenían su propia viabilidad y se podían mantener aunque el sistema mayor sufriese (impredecibles) contratiempos..."[21]

[19] Shirley Gorenstein y H. Pollard, *op. cit.*, 1983, p. 108.
[20] *Ibid.*, 1983, p. 109.
[21] *Ibid.*, 1983, p. 115 y 116.

El sistema alimentario durante el periodo colonial español

Fuentes

Las fuentes primarias sobre el periodo colonial son los informes escritos por funcionarios gubernamentales y religiosos, o por otros visitantes que pasaban por la región de Tzintzuntzan y daban cuenta de sus observaciones. Como hasta la expulsión de los frailes, en la década de 1780, Tzintzuntzan ocupó un importante lugar en la campaña franciscana por salvar las almas tarascas, sus informes ocasionales nos brindan vistazos de la vida colonial en la comunidad. Sobre la base de esos informes podemos reconstruir el sistema alimentario durante el periodo que va desde la década de 1520 hasta los comienzos del siglo XIX. La confiabilidad y validez de estas fuentes históricas es poco consistente, pero en general todas coinciden en la menguante importancia de la comunidad del siglo XVI al XIX. Tal vez la indicación más clara de la relativa insignificancia de Tzintzuntzan es que no se mandó escribir una *Relación* de Tzintzuntzan, aunque entre 1579 y 1582 se llevaron a cabo diecisiete relaciones, incluyendo una titulada *Relación de Pátzcuaro*.[22]

El entorno

El primer contacto entre los tarascos y los españoles se produjo en febrero de 1522, pero no fue sino hasta más entrado ese mismo año que Cristóbal de Olid y sus tropas invadieron Michoacán. Posteriormente el rey tarasco (Tangaxoan) y sus tesoros fueron llevados a la ciudad de México, donde los recibió Cortés. Según Beaumont, Tangaxoan y su séquito fueron bien tratados, comieron en varias ocasiones con Cortés, y quedaron especialmente impresionados con el vino español.[23] Hacia finales de 1525 o principios de 1526 llegaron a Tzintzuntzan los primeros frailes franciscanos. Pronto levantaron una iglesia y un convento e iniciaron la labor de salvar las almas del pueblo tarasco. La suave transición hacia el dominio español se vio abruptamente interrumpida por el reino de terror que se implantó tras el arribo de Nuño de Guzmán, quien en 1530 llegó con su ejército para arrasar y saquear Michoacán y Jalisco. Las acciones de Nuño de Guzmán se vieron equilibradas, hasta cierto punto, por los esfuerzos humanitarios de don Vasco de Quiroga, quien se hizo famoso por establecer "hospitales" (probablemente inspirados por la lectura de la *Utopía* de Tomás Moro), en la región del lago de Pátzcuaro.

En 1534 se concedió a Tzintzuntzan el título de "Ciudad de Michoacán", y en

[22] René Acuña, *Relaciones geográficas del siglo XVI: Michoacán*, México, UNAM, 1987.

[23] Pablo de la Purísima Concepción Beaumont, *Crónica de la provincia de los santos apóstoles S. Pedro y S. Pablo de Michoacán*, 3 v., México, Archivo General de la Nación, 1983, publicaciones 17-19, II, p. 24.

1536 se creó el obispado de Michoacán con sede en ésta. Lamentablemente, cuando don Vasco de Quiroga se convirtió en el primer obispo, en 1539, no tardó en decidir que el lugar era inadecuado, debido al

> pobre abastecimiento de agua y a la apretada posición de la ciudad entre los cerros y el lago, y así, al año siguiente, se trasladó a Pátzcuaro... El obispo se llevó consigo el órgano de la iglesia, las campanas, el título real de la denominación de Ciudad de Michoacán y muchos indios renuentes para poblar la nueva ciudad, y dejó tras de sí poco más que los cimientos de la nueva catedral y muchísima mala voluntad. Así se dio el toque de difuntos por Tzintzuntzan, despoblado y despojado de su legítima categoría política.[24]

Mapas trazados a mediados del siglo XVI dan la impresión de que la comunidad había adoptado ya su forma moderna de calles en retícula.[25] En 1593, después de más de medio siglo de pleitos dentro del sistema legal español, el rey Felipe de España le concedió a la comunidad el nuevo título de "Ciudad de Tzintzuntzan", con el derecho a ser independiente de Pátzcuaro y a librarse de ser absorbida por cualquier encomienda que se estableciese en la región.

La producción de alimentos

Aunque en la cuenca del lago de Pátzcuaro el maíz seguía siendo el cultivo más importante —y la tortilla el principal alimento—, hacia la década de 1530 en las encomiendas próximas a Tzintzuntzan se cultivaba el trigo procedente del Viejo Mundo; después comenzaron a sembrarlo los nativos, con el propósito de pagar tributo a los españoles.[26] Los frijoles y las calabazas seguían siendo importantes en las dietas locales, aunque en el área tarasca se introdujeron alimentos nuevos, procedentes de Europa, como cebada, habas, lentejas, garbanzos y col, y de otros lugares de América como la papa sudamericana (*solanum tuberosum*) y la oxalis (un tubérculo). Varios vegetales más —lechuga, rabanitos, zanahorias, chícharos, ajo, cebollas y nabos— fueron introducidos desde Europa y se cultivaron en la región tarasca durante el periodo colonial.[27] De manera similar, los frailes franciscanos y otros españoles que llegaron a la zona de Tzintzuntzan en el siglo XVI trajeron consigo algunas frutas europeas (por ejemplo duraznos, manzanas, peras, membrillos y aceitunas).

La introducción del arado europeo permitió roturar los pesados suelos de los fértiles valles de la región lacustre. Las parcelas de la costa del lago —las milpas— en

[24] Foster, *op. cit.*, 1984, p. 19.

[25] Pablo de Beaumont, *op. cit.*, 1932, III: placa 2, en frente p. 410; E. Seler, *Die alten Bewohner der Landschaft Michuacan. Gesammelte Abhandlunden zur Amerikanischen Sprach-und Alterthumskunde*, Berlin, 1908, III plate 3, p. 66.

[26] Robert C. West, *Cultural Geography of the Modern Tarascan Area*, Washington, D. C., Smithsonian Institute, 1948, publicación n. 7, p. 43.

[27] *Ibid.*, p. 40ff, y John W. Durston, *Organización social de los mercados campesinos en el centro de Michoacán*, México, INI, 1976, p. 29-30.

las márgenes del pueblo de Tzintzuntzan eran aptas para el uso de animales de tiro y de arados.

Los europeos también introdujeron reses, ovejas, cerdos, caballos, mulas, pollos y abejas del Viejo Mundo, que se sumaron a los pavos, perritos y abejas nativos. Algunos de estos animales servían como ayuda en los campos y también como fuentes adicionales de proteína, si no para el grueso de la población indígena, sí, al menos, para los españoles y los mestizos. Estos animales también complementaban la dieta en aquellas áreas, como las márgenes meridionales del lago de Pátzcuaro, en que, durante el periodo colonial, declinó la pesca.[28]

Hacia mediados del siglo XVII Tzintzuntzan estaba rodeado de haciendas que proporcionaban fuentes de empleo agrícola a sus habitantes. Entre éstas se contaban Sanabria, una de las primeras cesiones de tierra en Michoacán, administrada por representantes de la orden agustina; Chapultepec, propiedad de don Hernando Altamirano; Molino de las Ruedas, que pertenecía a don Álvaro de Díaz Barriga, y las haciendas de Juan de Luébana y Nicolás de Rueda. Todas estas grandes propiedades producían maíz, frijol y trigo; además, se criaban reses y caballos.[29]

La distribución de alimentos

A medida que menguaba la población de Tzintzuntzan durante el periodo colonial —hasta llegar a unas mil personas a principios del siglo XVII— iba perdiendo importancia su papel en el sistema regional de alimentos. Parece probable que se hubiese podido producir, en el lugar, la comida necesaria para esa reducida población, pero la especialización en el nivel aldeano que fomentó don Vasco de Quiroga daba más importancia que nunca a los mercados regionales. Como resultado de ello, las prácticas de subsistencia estaban vinculadas con la participación en la red regional de mercados. Aunque Tzintzuntzan seguía celebrando su tianguis dos veces a la semana, el principal mercado de la región de la cuenca se trasladó a Pátzcuaro, donde se conservó hasta la época moderna.

Con la desaparición de la familia real tarasca y el consiguiente traslado a Pátzcuaro de la dirigencia política y religiosa colonial, Tzintzuntzan ya no podía contar, para su subsistencia, con el antes vasto sistema tributario. Por el contrario, sus habitantes que con el tiempo llegaron a ser más mestizos que indios, estaban sujetos ahora al sistema tributario español. En lugar de recibir bienes de lugares remotos, la gente de Tzintzuntzan tenía que buscar alternativas comerciales al antiguo sistema de redistribución. Así, durante el periodo colonial, en Tzintzuntzan y en comunidades similares de los valles altos de Michoacán, surgió una nueva categoría

[28] *Ibid.*, 1948, p. 50 y 52.
[29] Alberto Rendón Guillén, *Tzintzuntzan, breve reseña histórica y turística*, México, FONAPAS, 1980, p. 34.

de *huacaleros* (comerciantes) y arrieros, para cubrir las necesidades recíprocas de las tierras bajas y las altas.

El consumo de alimentos

Durante el periodo colonial español la dieta de la gente de Tzintzuntzan llegó a incluir diversos alimentos animales y vegetales con los que no habían contado antes. La variedad de comida aumentó, y lo mismo ocurrió con el valor nutricional potencial total de la dieta diaria. Lamentablemente, la llegada de enfermedades europeas también tuvo consecuencias para los habitantes de Michoacán, y la población nativa no se vio exceptuada del decremento general que se experimentó en toda Mesoamérica.[30] El resultado final fue que hacia finales del siglo XVI era una comunidad mucho más pequeña la que participaba en el sistema alimentario de la región del lago. Los habitantes del Tzintzuntzan colonial seguían dependiendo fundamentalmente del maíz para elaborar tortillas y otros productos relacionados, aunque adquirieron importancia los panes de trigo, sobre todo como sustituto de la tortilla en los años de malas cosechas de maíz. El pescado seguía siendo, probablemente, el principal alimento animal, pero el cerdo, la res y los pollos, así como los huevos, asumieron un papel significativo en la dieta para complementar los pavos, los patos, las salamandras y las culebras de agua de la dieta nativa.

En síntesis, durante el periodo colonial español el sistema alimentario de Tzintzuntzan experimentó importantes transformaciones, aunque mantuvo sus elementos aborígenes. Nada se perdió, al parecer, en el inventario de la dieta, pero la combinación de elementos viejos y nuevos no estaba vinculada, ya, al orden social aborigen. La antigua nobleza había sido eliminada y reemplazada por una nueva elite, compuesta sobre todo por funcionarios gubernamentales y religiosos no nativos. Tzintzuntzan dejó de ser un punto focal de su propio imperio y se vio reducido, en cambio, al nivel de una pequeña "ciudad" periférica dentro de un sistema político-económico internacional con base en España. Esta "dependencia" señala el comienzo de lo que se remonta ya a casi cinco siglos de participación en un sistema siempre creciente de explotación por parte de fuerzas externas.

[30] Sherburne F. Cook y Woodrow Borah, *Essays in Population History: Mexico and the Caribbean*, v. 1, Berkeley, University of California Press, 1971.

El sistema alimentario durante el periodo nacional mexicano

Fuentes

Para el periodo que comprende desde la independencia de México hasta la segunda guerra mundial las fuentes primarias sobre Tzintzuntzan incluyen informes de visitantes ocasionales a la región del lago de Pátzcuaro, así como estudios gubernamentales y documentos censales. El interés personal de Lázaro Cárdenas —general revolucionario, gobernador del estado de Michoacán y presidente de México— por la cultura indígena tarasca atrajo una renovada atención hacia Tzintzuntzan durante la década de 1930. Una serie de investigaciones arqueológicas en las *yácatas* de las laderas orientales, junto al pueblo, fue seguida por estudios etnográficos a mediados del decenio de 1940.

El entorno

En la primera década del siglo XIX el viajero alemán Alexander von Humboldt describió a Tzintzuntzan como "nada más que un pobre pueblo indio, aunque sigue conservando el pomposo título de ciudad".[31] Calculó que la población local era de unos 2 500 habitantes, pero esta cifra incluía, sin duda, las aldeas adyacentes de Ichupio, Ojo de Agua y, tal vez, otras rancherías cercanas.

En el decenio de 1820 se menciona brevemente a Tzintzuntzan en una completa geografía de Michoacán. Tras analizar la historia temprana del pueblo, Martínez de Lejarza hace los siguientes comentarios acerca de su situación:

> Después de haber sido abandonado y verse reducido a un miserable pueblo indio, sólo en tiempos recientes se estableció un ayuntamiento constitucional en Tzintzuntzan. El clima es frío y no se produce allí nada de valor que no se pueda encontrar en otras comunidades que rodean el lago. La principal industria de sus habitantes consiste en hacer una apreciada cerámica que se vende por todo el reino. Tzintzuntzan tiene un curato secular que depende del obispado de Morelia y cuenta, en 1822, con 2 254 almas.[32]

En 1861 Epitacio Huerta, gobernador de Michoacán, le concedió a Tzintzuntzan el título de "Ciudad primitiva", a fin de conservar y perpetuar el recuerdo de sus orígenes indígenas.[33] No obstante, en la misma década la localidad perdió el estatuto de cabecera municipal y volvió a convertirse en tenencia de la cercana ciudad de

[31] Alexander von Humboldt, *Political Essay of the Kingdow of New Spain*, v. 2, 1811, p. 208.

[32] Juan José Martínez de Lejarza, *Análisis estadístico de la provincia de Michoacán en 1822* (1824), Morelia, FIMAX, 1974, p. 121.

[33] Alberto Rendón Guillén, *op. cit.*, 1980, p. 41.

Quiroga. Después que, en 1868, se aprobó una ley de distribución de tierras comunales (reparto agrario), las grandes parcelas que rodeaban a Tzintzuntzan cayeron en manos de poderosos políticos mestizos vinculados con la ciudad de Quiroga. De esa manera la gente de Tzintzuntzan siguió careciendo de tierra y dependiendo para su subsistencia de la alfarería y el comercio a la larga distancia que realizaron arrieros y huacaleros.

La nueva línea ferroviaria que salía de la ciudad de México y pasaba por Morelia llegó a Pátzcuaro en 1886, pero no tocó Tzintzuntzan. Hacia finales de la década de 1880 se difundió en Michoacán el servicio telegráfico, que incluyó en el sistema a Pátzcuaro, aunque no a Tzintzuntzan. Antes de 1910 las líneas telefónicas estaban bien distribuidas entre las ciudades del estado, pero una vez más Tzintzuntzan no contaba con servicio local, mientras que se integró a Pátzcuaro, rápidamente, en el sistema.[34]

De manera similar, las políticas de desarrollo rural del régimen de Porfirio Díaz favorecían las haciendas a gran escala y las inversiones de capital extranjero en minería, ganadería y cosechas comerciales como tabaco, caña de azúcar y arroz. Tzintzuntzan, pueblito desdeñado por el ferrocarril, fue ignorado por los planificadores gubernamentales durante este periodo, mientras que Pátzcuaro gozó de un continuo desarrollo comercial en su papel de puerta hacia la tierra caliente del sur. La gubernatura de Aristeo Mercado (en cuyo honor hay en Tzintzuntzan una calle), que duró de 1891 a 1911, representó el momento culminante de la política porfiriana en Michoacán. Como sostuvo Gutiérrez:

> El gobierno de Aristeo Mercado se caracterizó por la entrega de los recursos naturales a las firmas extranjeras y a sus socios mexicanos, y permitió la explotación de la mano de obra barata. En este periodo el cambio social estuvo representado por sectores nuevos, como los trabajadores ferroviarios, los mineros y los obreros textiles, todos los cuales estaban sujetos a una explotación inhumana por parte de patrones voraces que actuaban en ausencia de leyes laborales adecuadas. El gobierno de Aristeo Mercado facilitó, así, la dependencia, la entrega y el neocolonialismo de Michoacán.[35]

En Michoacán, durante el periodo revolucionario (1910-1920) la vida fue difícil para la gente de la localidad, pero "parece haber dejado menos huella en Tzintzuntzan que en muchos otros pueblos del área".[36] Sus habitantes tenían que retirarse hacia los cerros cuando pasaban por la zona diferentes ejércitos y bandidos, pero las consecuencias del conflicto militar fueron menores, probablemente, que las concomitantes interrupciones del abastecimiento de alimentos, las malas cosechas y las epidemias ocasionales. Por ejemplo, en 1916 el bandido Inés Chávez García y su banda pasaron varias veces por Tzintzuntzan, "llevándose la cosecha del año anterior

[34] José Alfredo Uribe Salas, "Las comunicaciones y medios de transporte", en Enrique Florescano, ed., *Historia general de Michoacán*, v. III, Morelia, Gobierno del Estado de Michoacán, 1989, p. 181-208.

[35] Ángel Gutiérrez Martínez, "La política económica de los gobernadores porfiristas, 1876-1910", en Enrique Florescano, *op. cit.*, 1989, p. 154.

[36] George M. Foster, *op. cit.*, 1948, p. 21.

y usando las nuevas siembras como forraje para sus caballos, con lo que dejaron a la gente sin nada con que alimentar a su familia al año siguiente. Este desastre se vio agravado por la influenza española de 1918, pero aun así la población de Tzintzuntzan mermó sólo ligeramente, de 1 114 habitantes según el censo de 1910 a 958 según el de 1921".[37]

En 1892 representantes de Tzintzuntzan solicitaron que se restableciese su carácter previo de cabecera de un municipio independiente, pero sus sueños no se volvieron realidad sino hasta 1930. Por un decreto presidencial de Lázaro Cárdenas Tzintzuntzan recobró una pequeña parte de su estatuto político previo y obtuvo el reconocimiento mínimo necesario para recibir asistencia y mejoras de diversos organismos estatales y federales. Durante el decenio de 1930 el gobierno hizo posible que en Tzintzuntzan se instalase agua corriente y luz eléctrica; en 1938 se construyó una escuela primaria y en 1939 se dispuso que una carretera que unía a Morelia con Pátzcuaro pasase por Quiroga y Tzintzuntzan. Pese a estos programas de modernización, la población local siguió siendo de unos mil habitantes; el censo nacional de 1930 registró 1 003 personas, y el de 1940 contabilizó 1 077.[38]

La producción de alimentos

En los 130 años transcurridos entre la independencia de México y la segunda guerra mundial, periodo en el cual llegaron a México y a la región del lago de Pátzcuaro la agricultura comercial a gran escala y diversos esquemas de desarrollo rural, Tzintzuntzan conservó el sistema de producción de alimentos vigente desde el principio de la época colonial. La producción local para la subsistencia era limitada y muchas veces no resultaba adecuada para satisfacer las necesidades de la gente, aunque la población sólo rondaba las mil personas. No obstante, no parece que durante el periodo nacional se hubiesen introducido plantas o animales nuevos de importancia en el sistema local de producción de alimentos. El maíz (sobre todo para hacer tortillas), los frijoles y otros cultivos de subsistencia, seguían dominando en las parcelas y las huertas familiares. Las propiedades agrícolas individuales eran relativamente pequeñas, y muchas familias dependían del usufructo de tierras de la comunidad indígena. Unas cuantas familias poseían yuntas de bueyes y arados de madera, pero no solían usar fertilizantes comerciales, irrigación o variedades mejoradas para aumentar la producción. Se ha sugerido que Tzintzuntzan tenía una importante industria pesquera, debida a la inmigración de tarascos de rancherías próximas durante el siglo XIX y principios del XX, pero que la pesca llegó a verse dramáticamente reducida por la expansión de plantas acuáticas en muchas áreas del lago.[39]

[37] *Ibid.*, p. 28.
[38] *Ibid.*, p. 28.
[39] Alberto Rendón Guillén, *op. cit.*, 1980, p. 48.

La distribución de alimentos

Durante el periodo nacional Tzintzuntzan siguió desempeñando un papel dependiente y subsidiario en el sistema regional de distribución de alimentos. Su tianguis perdió importancia cuando el viaje de canoa, primero, y en barcas de vapor, después, hizo más fácil llegar a los mercados mayoristas y minoristas de Pátzcuaro. La importancia económica de la alfarería hacía que los habitantes dependiesen del trueque y de las transacciones en metálico en la red regional de mercados, sobre todo en Pátzcuaro. Durante este periodo cierto número de hombres seguían participando, como huacaleros o arrieros, en el comercio entre las tierras bajas y el sur. No fue sino hasta la llegada del ferrocarril y de la carretera —aún más importante— que muchos habitantes de Tzintzuntzan comenzaron a viajar a la ciudad de México o a Estados Unidos, aunque en el transcurso del siglo XIX y la primera parte del XX las influencias metropolitanas y extranjeras en Michoacán aumentaron de manera considerable.

El consumo de alimentos

El prolongado estancamiento demográfico, político y económico de Tzintzuntzan se reflejó en el carácter estable de la dieta local. Año tras año el núcleo de la dieta campesina eran tortillas, frijoles, frutas y verduras producidas en el pueblo y en la región, y pequeñas cantidades de carne. Ciertos alimentos de la tierra caliente, como quesos y piñas, adquirieron, cuando menos, importancia estacional. El conocimiento del origen europeo o americano de plantas y animales llegó a tener menos peso que el saber preparar platillos que combinaran elementos de ambos continentes. De hecho, como lo descubrió Foster durante su trabajo de campo inicial, en 1945:

> En comparación con muchos lugares de México, y tal vez con la mayor parte de ellos, Tzintzuntzan y en general el área tarasca se caracterizan por tener un arte culinario bien desarrollado. La variedad de alimentos disponibles, la cantidad de hierbas que se usan en la cocina y las diversas recetas que se conocen resultan notables en todos los sentidos de la palabra. Pocas amas de casa, naturalmente, tienen tiempo de convertir cada comida en un deleite gastronómico, pero cuando se presenta la ocasión —una boda, una muerte, o una fiesta eclesiástica— la mayoría puede preparar una comida digna de ser recordada.[40]

Tras describir con bastante detalle las diversas formas en que los habitantes de Tzintzuntzan preparan el maíz, el trigo, los tamales, el atole y otros alimentos (incluyendo huevos, nopales, calabaza, hongos, verduras y pescado), así como diferentes bebidas (entre ellas café, chocolate, leche, pulque, aguardiente, cerveza y

[40] George M. Foster, *op. cit.*, 1948, p. 48.

refrescos), Foster analiza las categorías de alimentos "calientes" y "fríos" en Tzintzuntzan. Curiosamente, considera que el concepto "frío-caliente" es una forma de pensar "básicamente india mexicana", aunque sus investigaciones posteriores documentaron sus características en el Viejo Mundo.[41]

Sobre la base de un detallado estudio del consumo de alimentos en siete familias, a lo largo de un periodo de varias semanas (en 1945), Foster determinó que "tres comidas al día, que corresponden al desayuno, la comida y la cena, es lo acostumbrado entre las familias que pueden permitírselo. Esta frecuencia se reduce a dos comidas, e incluso a una, cuando los alimentos están limitados. Las horas de comida varían bastante, de acuerdo con la actividad de los diferentes miembros de la familia".[42] Señala también que

> resulta evidente la preponderancia de frijoles y tortillas como dieta de los grupos de menores ingresos, así como la cantidad muy limitada de otros alimentos. También resulta notable el hecho de que los miembros de estas familias sólo comen la mitad de las veces que los que pertenecen a los grupos de mayores ingresos. Las familias adineradas tienen una dieta que parece básicamente sana, de no ser por la falta de frutas y verduras frescas. Los miembros de los grupos de mayor ingreso comen cuando quieren; los demás comen cuando hay comida.[43]

Según Foster:

> Entre comidas se ingiere buena parte de los nutrimentos en forma de antojitos, compras en los mercados, y cosas parecidas. La fruta, por ejemplo, nunca aparece en los menús, pero se consumen cantidades considerables de naranjas, peras, duraznos, plátanos, capulines, mangos y zapotes. No se los considera alimentos sino golosinas especiales, y se los come cuando se dispone de ellos... El grado en que se ingieren estos alimentos especiales depende, en gran medida, de los niveles económicos relativos. En algunos casos representan una adición poco significativa a la dieta familiar, y en otros tienen gran importancia.

Añade que "comer se considera una necesidad y un placer. Desde el punto de vista de la organización del programa de trabajo familiar, suele ser más conveniente comer a horas fijas, pero el horario de las comidas no es sacrosanto. Se come cuando se tiene hambre y cuando hay comida disponible".[44]

En síntesis, entre la independencia de México y la segunda guerra mundial, el sistema alimentario de Tzintzuntzan se mantuvo relativamente estable. Las técnicas de producción se modificaron poco desde la época colonial. La distribución mejoró con la llegada a la región del ferrocarril y las carreteras. En consecuencia, fue posible

[41] *Ibid.*, p. 51.
[42] *Ibid.*, p. 165.
[43] *Ibid.*, p. 166.
[44] *Ibid.*, p. 167.

incorporar a la dieta local ciertos alimentos de regiones distantes, pero la mayor parte del consumo de alimentos seguía poniendo el énfasis en los artículos de producción local y regional. Además, la falta de refrigeración en el pueblo entrañaba que, si era posible, los alimentos se compraban y consumían frescos. De manera que a pesar de que la modernización comenzaba a penetrar en el México rural, Tzintzuntzan conservó, hasta el decenio de 1940, un sistema alimentario esencialmente tradicional.

El periodo internacional México-EEUU

Fuentes

La fuente de información primaria sobre el periodo que se inició en 1940 es la investigación etnográfica de largo alcance que George M. Foster llevó a cabo en Tzintzuntzan. Además, algunos de sus colegas (entre los que nos contamos Stanley Brandes y yo mismo) hemos investigado los usos normales y rituales de la comida en la comunidad y fuera de ella. Otros especialistas han estudiado la economía regional, haciendo especial hincapié en los vínculos del sistema alimentario con empresas metropolitanas y extranjeras, tanto en el sector público como en el privado. Por último, los informes de los censos gubernamentales proporcionan datos útiles para apreciar las transformaciones demográficas y económicas que experimentó el área de Tzintzuntzan a lo largo de los últimos cincuenta años.

El entorno

Es necesario explicar la denominación que le di a este periodo. En mi opinión, una característica peculiar del medio siglo transcurrido desde la década de 1940 es la internacionalización de la vida mexicana, en particular la introducción en México de elementos significativos del sistema alimentario norteamericano, al mismo tiempo que millones de trabajadores mexicanos han cruzado la frontera y participan directamente en ese sistema alimentario. Dado este importante grado de integración, sobre todo en el caso del estado de Michoacán, parece razonable definir los últimos cincuenta años como el periodo "internacional México-EEUU"

Desde 1940 Michoacán y la región del lago de Pátzcuaro han experimentado transformaciones importantes en el sistema económico tradicional, primordialmente debido al creciente papel que desempeña el capital internacional (sobre el estadounidense) en la producción de frutas y verduras en el estado. De manera simultánea, desde que en 1942 se firmó entre ambos países el tratado acerca de los braceros, se ha producido un constante éxodo de varios cientos de miles de michoacanos para trabajar en los campos y fábricas de Estados Unidos. El resultado de estas dos

circunstancias ha sido que se crease una dependencia de la economía regional en que se inserta Tzintzuntzan con respecto a los mercados internacionales.

Aunque Michoacán ha representado un área importante para las empresas agrícolas a gran escala que envían la mayor parte de su producción a las áreas metropolitanas de México o a los mercados extranjeros, una parte pequeña de esta producción comercial proviene directamente de la región del lago de Pátzcuaro. Debido al clima, la altura y la escasez de parcelas grandes de tierra arable, la cuenca no ha adquirido un papel similar al que tiene Zamora en la producción de fresas, Uruapan en la de aguacates, Huétamo en la de melones o Apatzingán en la de sandías. Aunque en la cuenca se han hecho esfuerzos por llevar a cabo proyectos de agricultura de riego, éstos han contribuido a reducir, a largo plazo, el nivel de agua del lago. Las limitaciones del abastecimiento de agua siguen constituyendo una importante preocupación en Tzintzuntzan y en la mayoría de las comunidades de la región, sobre todo desde que la población del área lacustre rebasó, por fin, la que se calcula hubo en el periodo del imperio tarasco.

El sistema regional de mercado sigue estando centrado en la ciudad de Pátzcuaro, pero ahora las carreteras mejoradas permiten que los tenderos y los productores y consumidores individuales vayan a la capital del estado, Morelia, para hacer compras en volumen de alimentos y otros bienes. En cierto sentido Tzintzuntzan es ahora un suburbio de Quiroga y de Pátzcuaro. Los tzintzuntzeños (y sus mercancías) pueden ir y venir de estas dos ciudades del lago en autobús o en taxi por una suma modesta (1 500 pesos —50 centavos de dólar— en 1992). Además, como muchos de ellos tienen camiones, camionetas o autos, o pueden conseguirlos, lo que solía ser una verdadera expedición con animales de carga, y llena de dificultades, se ha convertido en un paseo bastante agradable. Incluso el viaje a Morelia en autobús o en coche tarda menos de una hora.

La magnitud de la interacción de Tzintzuntzan con Estados Unidos, especialmente con California y otros estados del occidente norteamericano, no tiene igual en la historia de la comunidad. Aunque entre 1942 y 1964 tal vez la mitad de los hombres del pueblo participaron en el Programa Bracero, sólo a partir de mediados de los ochentas grandes números de trabajadores, con sus familias, se han ido a trabajar y vivir al norte. Se han creado importantes enclaves de tzintzuntzeños en el sur, el centro y el norte de California, así como en el estado de Washington. Estos individuos y sus familias forman parte de una "comunidad extensa", que sigue creciendo, y de la cual Tzintzuntzan constituye el núcleo original.

La población del pueblo se ha elevado de unos mil residentes en 1940 a más de tres mil en 1990. Calculo que, mientras hace unos cincuenta años menos de cien personas nacidas en Tzintzuntzan vivían fuera de la comunidad, en 1990 eran alrededor de tres mil; de hecho, casi la mitad de la comunidad reside en el pueblo, y la otra mitad habita fuera de él.

Durante el último medio siglo Tzintzuntzan no ha estado al margen de los programas gubernamentales de modernización. Por el contrario, debido a su especial

carácter simbólico como cuna de la civilización tarasca, ha podido reclamar una calidad "indígena", aunque menos del siete por ciento de los habitantes pueden hablar o comprender el idioma tarasco (y sólo alrededor de un diez por ciento hablaba esa lengua en 1945). Durante los decenios de 1950 y 1960 Tzintzuntzan fue sede de numerosos programas de desarrollo comunitario del CREFAL (Centro Regional para la Educación Fundamental en América Latina), que se ubicaba en Pátzcuaro, en un predio que había sido propiedad de Lázaro Cárdenas. Entre ellos se contaban varios experimentos de producción de huevos y pollos, de cría de cerdos y ganado, y del empleo de fertilizantes para mejorar los rendimientos agrícolas.[45]

Aunque los problemas de abastecimiento de agua que advirtió Vasco de Quiroga en la década de 1530 siguen siendo endémicos, tanto los organismos estatales como los federales se han esforzado por mejorar el inadecuado sistema de distribución del líquido. Mientras sólo el 22 por ciento de las casas de Tzintzuntzan tenían agua corriente en 1945, en 1990 esta cifra ascendía al 81 por ciento. Lamentablemente, las bombas de la principal fuente de agua —los manantiales del vecino pueblito de Ojo de Agua— nunca habían sido lo bastante poderosas como para abastecer a las casas más distantes y más elevadas. Ahora, en 1992, se está poniendo en servicio otra red de abastecimiento de agua, conectada con un profundo pozo que se encuentra al otro lado de los cerros que rodean a Tzintzuntzan por el sur. Muchos vecinos que sólo recibían unas cuantas horas de agua por semana esperan ahora obtener un suministro constante del nuevo sistema. Sólo cabe esperar que sea más efectivo que el sistema de alcantarillado que se instaló en 1989-1990, y que apenas funciona. En teoría, el 66 por ciento de las casas de Tzintzuntzan están conectadas con el nuevo sistema de alcantarillado, pero en la práctica son relativamente pocas las que tienen sus cañerías en buen estado de funcionamiento.

En casi toda la comunidad se dispone de energía eléctrica (91 por ciento de las casas en 1990, en comparación con sólo el 14 por ciento en 1954), y la mayor parte de los hogares (79 por ciento en 1990, frente al 49 por ciento en 1980 y el 14 en 1970) tienen estufas de gas que reemplazan o complementan los antiguos fogones de tres piedras con su comal, o el tradicional fogón elevado de adobe. En 1990 el 75 por ciento de las cocinas dispone de licuadoras (el porcentaje era del 34 por ciento en 1980 y sólo del 4 por ciento en 1970), y en 1945 sólo podía encontrarse el tradicional molcajete. En el 30 por ciento de las casas hay refrigeradores (no había ninguno en 1970 y sólo se encontraban en el 11 por ciento de los hogares en 1980). El creciente conocimiento del mundo se refleja en el uso de radios (94 por ciento en 1990, en comparación con 70 en 1970, 41 en 1960 y 2 por ciento en 1945) y televisores (78 por ciento en 1990, 54 en 1980 y apenas 11 por ciento en 1970).

Recientemente Foster escribió lo siguiente respecto a la transformación de Tzintzuntzan desde su llegada, en el año de 1945:

[45] George M. Foster, *op. cit.*, 1967, p. 327-347.

> En ocasiones, cuando comparo el panorama de hoy con el que existía cuando llegué por primera vez, me siento tentado a creer que Tzintzuntzan se ha convertido en una sociedad de consumo. No obstante, no todos comparten por igual estas mejoras; un buen número de familias —aunque representan una clara minoría— viven en el nivel de la pobreza, y carecen de la mayor parte de las cosas buenas de la vida con que cuentan otros vecinos. Cada vez es más difícil mantener la idea ficticia de que "aquí todos somos iguales". Aunque Tzintzuntzan no es, en ningún sentido, una sociedad de clases, la brecha entre los acomodados y los pobres es mucho más amplia que en 1945.
>
> En Tzintzuntzan se han elevado los niveles de vida, y también los precios. Durante la mayor parte del periodo posterior a la segunda guerra mundial México, en comparación con la mayor parte del Tercer Mundo, gozó de una notable estabilidad monetaria. Luego, hacia finales del decenio de 1970, el país entró en una crisis económica de la cual apenas está saliendo: el peso se ha devaluado continuamente, y hubo años en que la inflación fue de más del 100 por ciento. Tzintzuntzan no se ha librado de estos problemas... Sin embargo la gente *sí* se adapta a los rápidos cambios de precios y tarifas. Los precios suben, pero los ingresos también, y en una sociedad en la que son raras las cuentas de ahorro en el banco la gente padece menos de lo que podría imaginarse.[46]

La producción de alimentos

La cosecha local más usual sigue siendo el maíz de diversos tipos, la mayor parte del cual se usa para fines familiares, antes que para la venta. Otras cosechas tradicionales —entre las que se cuentan los frijoles y las calabazas— complementan las frutas y las verduras que se cultivan en las huertas domésticas. Muchas familias tienen pollos, cerdos y vacas. Durante todo el periodo posterior a 1940 la proporción de hogares en los que la agricultura constituye la ocupación primaria ha sido menor del diez por ciento, y sólo un par de ancianos se dedican a la pesca. El número de familias de alfareros también ha descendido, aunque desde el decenio de 1960 muchas de ellas se han dedicado a tejer figuras de popote (paja de trigo), como forma de complementar el ingreso.

En los años noventa más tzintzuntzeños tienen que ver con la agricultura, y las actividades relacionadas, en Estados Unidos que en el pueblo. Varios centenares de hombres, mujeres y niños trabajan todos los años en los campos o en las fábricas de alimentos de California y Washington, y el número ha ido en aumento desde mediados de la década de 1980. Además, hay por lo menos una docena de jóvenes de Tzintzuntzan que participan en la industria pesquera de Alaska, aunque ninguno de ellos había trabajado como pescador en el lago de Pátzcuaro. Tal vez el ejemplo más notable de la internacionalización del sistema de producción de alimentos tenga que ver con las famosas manzanas del estado de Washington. Éstas se han encontrado recientemente en el mercado mayorista de Morelia, desde donde se las introdujo en Tzintzuntzan. En efecto, inmigrantes de este pueblo están cosechando las mismas

[46] George M. Foster, "Forty-seven Years of Field Research in Tzintzuntzan, México", 1991, p. 27-28.

manzanas del estado de Washington que se venden en su comunidad nativa. Cuando regresan a Tzintzuntzan, en el periodo de noviembre a febrero de cada año, pueden consumir las manzanas que recogieron. En estas circunstancias, resulta difícil trazar los límites del sistema "local" de producción de alimentos.

La distribución de alimentos

Foster escribió estas lúcidas palabras acerca del decenio de 1940:

> La llegada del ferrocarril, en los últimos años del siglo XIX, y de las carreteras, en el segundo cuarto del XX, han tenido una enorme importancia para este desarrollo del comercio, pero vistas en el largo plazo representan cambios de grado, no de tipo. E incluso hoy el huacalero, con su bulto a la espalda y su animal cargado, compite seriamente con ellos. Con el tiempo estas viejas formas de transporte se verán reducidas a un nivel de escasa importancia, y los nuevo medios de transportar mercancías y personas contribuirán de manera sustantiva a que todos tengan un nivel de vida más alto. En este momento esos efectos apenas comienzan a sentirse.[47]

En el decenio de 1940 Tzintzuntzan no contaba con un mercado propio (como el que tuviera hasta los primeros años del siglo XX), de manera que los vecinos iban a Pátzcuaro al tianguis del viernes, o al mercado de los domingos en Quiroga. El mercado de Pátzcuaro es uno de los más conocidos de la provincia mexicana, y sólo lo superan en fama el de Oaxaca y el de Toluca. Lo han descrito varios etnógrafos.[48] así que no repetiré aquí sus descripciones. Hay dos datos dignos de mención. Primero, en 1945 casi todos los alimentos que se ofrecían en venta venían de la región del lago, de la contigua sierra occidental o de la tierra caliente que está al sur. Sólo unos cuantos productos procedían de allende las fronteras del estado de Michoacán; de ellos, los más importantes eran las piñas de Veracruz y la sal de Colima. Segundo, el mercado estaba sujeto a la estacionalidad de muchas frutas y verduras frescas, porque en México no se contaba con refrigeración u otras formas de conservación de alimentos.

En la década de 1940 Tzintzuntzan tenía más o menos una docena de tiendecitas en las que podían comprarse, más caros que en Pátzcuaro, alimentos frescos y enlatados.

Resulta notable la variedad de alimentos (y de otros productos) que pueden conseguirse en esos pequeños negocios. Incluso en 1945, cuando Foster levantó un inventario completo de varias tiendas, había unos 33 productos que las amas de casa del pueblo podían adquirir para su comida cotidiana: maíz, frijoles, habas, arroz, salvado, avena Quaker, fécula de maíz, espaguetis, macarrones, carne seca, atún en

[47] George M. Foster, *op. cit.*, 1948, p. 131.

[48] *Ibid.*, p. 132-137; David Kaplan, *The Mexican Marketplace in Historical Perspective*, 1960; John Durston, *op. cit.*, 1976; Robert Kemper, "Tourism in Taos and Pátzcuaro: A Comparison of Two Approaches to Regional Development", en *Annals of Tourism Research*, 1979.

lata, camarones en lata, pan, galletas, manteca, aceite de ajonjolí, piloncillo, azúcar refinada, cal, chocolate, café, chiles (de diferentes tipos), aceitunas, sal, pimienta, especias, botellas de salsas picantes, medicinas, bebidas alcohólicas, cerveza embotellada, refrescos (incluyendo Coca-cola) y jugo de uva embotellado.[49]

En 1990 hay más de veinte tiendas, propiedad de gente del pueblo, que venden alimentos: frescos, enlatados, embotellados, refrigerados y hasta congelados. Algunas son poco más que puestos que se ponen por unas horas, en los que las amas de casa esperan ganarse unos pesos vendiendo ciertos productos a sus vecinos. Hasta las mayores no tienen más que una habitación donde hay un mostrador y se exhiben los artículos, otra u otras que sirven de bodega y tal vez más bodegas en la parte posterior de la casa, donde vive la familia.

A principios de 1992 hice un inventario completo de la tienda más grande y exitosa de Tzintzuntzan. Tiene en venta más de cien diferentes productos alimenticios, algunos de los cuales provienen de muy lejos y no formaban parte, hace tan sólo una generación, del sistema alimentario local. La siguiente lista refleja la diversidad de alimentos por categorías, pero no revela la variedad de marcas de cada categoría: aceite de cocina, aceite vegetal, aceitunas en frasco, aguacates, ajo, almendras; arroz; atole instantáneo, atún enlatado, azúcar, bebidas alcohólicas (que incluyen aguardiente de caña, brandis, ginebras, jereces, mezclas para preparar margaritas, cocteles margarita preparados, rones, champañas, tequilas y vodkas), cacahuates, café en frascos, calabazas, cubos de consomé; camarón seco, caña de azúcar, cebollas, cereales para comer fríos, cereales para preparar en caliente, cervezas en lata y en botella, cilantro, coles, coliflores, chayotes, chícharos frescos y enlatados, diversos chiles frescos y enlatados, chocolate en paquetes, chocolate en latas para mezclar con leche, frascos de alimento Gerber para bebés, gelatinas, diversos dulces, ejotes, elote enlatado, especias envasadas, frijoles, diversos tipos de galletas Gamesa, goma de mascar, guayabas, harina, harina para *hot cakes*, harina de arroz, harina de trigo, *hot dogs* refrigerados, huevos, jamaica, jícamas, jitomates, jugos de fruta enlatados, leche evaporada, leche condensada, leche en polvo, leche Nestlé para bebés, lechugas, lentejas, limas, limones, maíz palomero, mandarinas, manteca, manzanas rojas y amarillas, margarina, mayonesa en frascos, mermelada de fresa en frascos, miel casera, miel Karo, mole en frasco, tangerinos, naranjas, nueces, pan Bimbo, papas, papas fritas en bolsa, papayas, pasas, pastas, pepinos, piloncillo, piñas, plátanos, polvos de sabor para preparar refrescos, puré de tomate enlatado, queso, refrescos (incluyendo 7-Up, Sidral, Coca-cola, Fanta, Jarritos, Mirinda, Pepsi, Peñafiel, Premio y Sprite), sal, salchichas, salsa catsup, salsas picantes embotelladas, sardinas en lata, tamarindos, té McCormick en bolsitas, tomates verdes, toronjas, tortillas de harina empacadas, tostadas empacadas; uvas, vinagre embotellado, yogur refrigerado en recipientes individuales, zanahorias.

Para mantener este variado inventario, los dueños de esta tienda viajan dos veces

[49] George M. Foster, *op. cit.*, 1948, p. 139-140; cuadro 19.

por semana (saliendo de Tzintzuntzan antes de las 4:30 de la mañana y regresando a mediodía) al gran mercado de abastos de Morelia, y hacen viajes ocasionales a Pátzcuaro o Guadalajara (a comprar productos para uso de los alfareros). Al evitar a los intermediarios, los propietarios pueden obtener significativas utilidades en sus ventas y ofrecer, al mismo tiempo, precios que compiten con los de las vecinas ciudades de Pátzcuaro y Quiroga. Acompañé a los dueños en un viaje al mercado de Morelia y tomé nota de sus compras: naranjas, 80 kg, 80 000 pesos; jitomates, 75 kg, 56 000 pesos; betabeles, 1 manojo, 1 500 pesos; melones valencianos, 45 kg, 18 000 pesos; melones chinos, 45 kg, 22 000 pesos; zanahorias, 30 kg, 5 000 pesos; mangos, 3 cajas [¿90 kg?], 78 000 pesos; piñas, 1 caja, 18 000 pesos; coliflores, 10 piezas, 15 000 pesos; pan, 30 piezas redondas, 30 000 pesos; chiles serranos, 5 kg, 15 000 pesos; toronjas, 1 caja, 22 000 pesos; chiles perones, 5 kg, 55 000 pesos; arroz, 100 kg, 160 000 pesos; plátanos, 70 kg, 45 000 pesos; plátanos morados, 3 cajas, 75 000 pesos; cilantro, dos manojos, 2 000 pesos; papayas, 47 kg, 38 000 pesos; apio, un manojo 5 000 pesos; chícharos, 8 kg, 18 400 pesos, y perejil, 1 manojo, 3 500 pesos. De manera que en este viaje los dueños gastaron un total de más de 600 mil pesos, a precios de mayoreo, por productos frescos de 22 categorías diferentes. Si suponemos que fue un viaje de compras típico, es posible que esta tienda adquiera, a precios de mayoreo, alimentos frescos por más de 15 millones de pesos anuales.

Además, reciben por camión envíos de muchos otros productos alimenticios, que incluyen refrescos, panes y botanas, y también les compran a pescadores locales que ofrecen sus productos en trueque. Asimismo, la tienda le cede lugar, un par de veces por semana, a un carnicero del pueblo, que ofrece y vende carne de res y de cerdo, que corta y despacha allí mismo. Por último, los dueños preparan todas las noches un par de docenas de gelatinas de rompope que venden por las mañanas.

Además de las tiendas que expenden alimentos, en Tzintzuntzan hay una panadería, tres tortillerías y molinos de nixtamal, y tres famacias que cubren las necesidades en materia de medicinas. Por las tardes en el zócalo se instalan dos carritos de unos vecinos que venden tacos de diferentes tipos, y en las calles laterales hay algunas casas en las que se despachan ciertas especialidades (por ejemplo barbacoa, churros, elotes con chile y salsa). Por último, el pueblo presume de tener dos paleteros permanentes, que suelen estar cerca de la escuela primaria o de la secundaria, a la hora de salida de clases.

Durante más de una década, Tzintzuntzan ha sido sede de un gran almacén regional del programa gubernamental de distribución de alimentos CONASUPO. El único beneficio directo que obtienen los habitantes del pueblo de esta instalación es el empleo como camioneros y trabajadores del almacén. En la calle principal hay una pequeña tienda rural CONASUPO, pero su inventario se limita a los productos básicos que se ofrecen a precios controlados por el gobierno. Al parecer sólo las familias más pobres de Tzintzuntzan y de las rancherías vecinas concurren a esa tienda rural para hacer sus compras diarias.

Al margen de estos canales de distribución de alimentos, tanto privados como

gubernamentales, el ciclo anual de fiestas del pueblo brinda ocasiones especiales para distribuir comida. Las posadas de la temporada navideña, el "tiradero" de comida a las multitudes que se reúnen en el atrio de la iglesia en Corpus Christi, y los vendedores y puestos de comida en otras festividades, representan oportunidades rituales para distribuir y redistribuir alimentos en la comunidad.[50]

El consumo de alimentos

Debe resultar evidente que, en el periodo posterior a 1940, ha aumentado de manera significativa la disponibilidad de diversos alimentos para la gente de Tzintzuntzan. Siguen dependiendo de las tortillas (y otros productos de maíz) y los frijoles como parte importante de la dieta diaria, pero los complementan normalmente con huevos, pan de trigo, arroz, diversas verduras, diferentes frutas y carnes (sobre todo de pollo, res, puerco y pescado), que redondean el ciclo diario. Se toman mucho café, refrescos, cerveza y bebidas alcohólicas más fuertes, especialmente porque no siempre resulta seguro beber agua que no haya sido hervida. La calidad de la dieta depende de manera significativa del ingreso familiar, así que en años recientes algunas familias comen tan bien como la clase media urbana, mientras que las más pobres no se alimentan mucho mejor que sus antepasados de la época colonial.

Como lo señaló Brandes, sobre la base de su prolongada investigación en Tzintzuntzan, "tenemos que distinguir entre las comidas ceremoniales y las de cada día. [Hay] una diferencia marcada entre estos dos estilos de comer… En Tzintzuntzan las comidas ceremoniales difieren, cuando menos por siete características, de las cotidianas".[51] Brandes describe en detalle cada una de esas diferencias clave, pero aquí me limitaré a proporcionar los rasgos principales (en todos los casos el primer elemento corresponde a las comidas de cada día, y el segundo a las comidas ceremoniales):

1. consumo individual *versus* consumo colectivo;
2. horarios de comida flexibles *versus* horarios inflexibles;
3. ausencia de bebida *versus* presencia de la misma;
4. consumo no calculado *versus* consumo calculado;
5. silencio *versus* conversación;
6. preparación individual de los alimentos *versus* preparación colectiva de los mismos;
7. consumo privado *versus* consumo público.

Brandes llega a la conclusión de que:

[50] Ver Stanley Brandes, 1988, para detalles adicionales.

[51] Stanley Brandes, *Power and Persuasion: Fiestas and Social Control in Rural Mexico*, Philadelphia, University of Penn. Press, 1990, p. 165ff.

> En Tzintzuntzan, entonces, las comidas ceremoniales constituyen un medio efectivo a través del cual se establecen y refuerzan los vínculos sociales y se manifiestan las jerarquías de prestigio. No obstante, si logran ejercer este impacto es porque satisfacen una cantidad de condiciones importantes. Primero, son ocasiones extraordinarias, durante las cuales se aplican normas de conducta especiales, que las distinguen de las comidas de cada día... Segundo, las normas de conducta que rigen las comidas ceremoniales promueven el consumo comunal en espacios públicos. Las comidas ceremoniales se transforman, así, en actuaciones, que se prestan fácilmente a la manipulación de las imágenes sociales. Por último, las comidas ceremoniales son, casi por definición, ocasiones sacras. Forman parte intrínseca de la celebración de los ritos de pasaje y de las fiestas anuales de la comunidad, que (con la posible excepción de las celebraciones del día de la Independencia, en septiembre) son todas religiosas por su origen y su significado.[52]

Yo añadiría otra dimensión al modelo de Brandes. Cuanto más ceremonial es la ocasión, más "tradicional" es el menú que se ofrece a los invitados. Así, con las bodas, los velatorios y otras reuniones solemnes se asocia una comida que consiste en alimentos preparados a mano, más que empacados, envasados o embotellados. Desde luego, algunos de los ingredientes no se originaron en el periodo del imperio tarasco, sino que entraron a formar parte de la cocina local durante la colonia. Nadie distingue entre el guajolote con mole y el pollo con mole; este último es mucho más frecuente y económico, pero nadie lo desprecia; cualquiera de estos dos platillos suele acompañarse con una sopa seca de arroz cocido con jitomates y rebanadas de calabaza. De manera similar, el pozole contiene trozos de carne de puerco que complementan los granos de maíz y los demás ingredientes indígenas. Y, desde luego, es más probable que se sirvan tortillas de mano (aunque hechas con masa molida en molino) en las ocasiones especiales que en las comidas de cada día.

En años recientes han comenzado a adquirir cierta importancia en la cultura local los productos alimenticios procesados, fabricados por las grandes empresas mexicanas y transnacionales, pero todavía no reemplazan a sus equivalentes frescos. Mientras tantas familias, además de consumidoras, sean también productoras de alimentos, es probable que se mantengan las tradiciones locales pese a los comerciales de televisión que promueven alimentos procesados. La gente de Tzintzuntzan reconoce, sin duda, el ahorro de tiempo que representan ciertos alimentos (sobre todo el nixtamal molido mecánicamente y las tortillas hechas a máquina), pero está dispuesta a perder más tiempo para tener comida más sabrosa (y a hacer las tortillas a mano o con prensas manuales, en lugar de comprarlas en la tortillería). Prácticamente todas las comidas importantes del día se inician con una sopa casera, que suele tener como base del consomé un cubo de Knorr Suiza, y que incluye diferentes verduras frescas.

Siempre me ha llamado la atención que la gente del pueblo casi no use el horno de sus elegantes estufas de gas. Prefieren, con mucho, los alimentos hervidos y fritos

[52] *Ibid.*, 1990, p. 173-174.

antes que los asados, lo cual tal vez se deba a los problemas de la altura, pero mucho más probablemente sea una continuación de los estilos de cocción que dependían del antiguo fogón de tres piedras y del comal, o del tradicional fogón de adobe; uno o ambos suelen encontrarse todavía en muchas casas del pueblo. De manera paralela, muchas familias no aprovechan a fondo el refrigerador, que se usa primordialmente para almacenar cerveza y refrescos, y para guardar unas sobras mínimas. Esto sugiere que comer y hacer las compras sigue siendo cosa que se hace día a día, y no una empresa cultural que se planea con varios días o hasta con una semana de anticipación. No espero ver en muchas casas de Tzintzuntzan, en el futuro próximo, hornos de microondas (ni tan siquiera hornitos eléctricos). Ni espero que los habitantes —que no tienen ni un solo restaurante en la comunidad— estén dispuestos a gastar sus limitados recursos en "comidas rápidas", aunque posiblemente lo hagan mientras trabajan y viven en Estados Unidos.

En síntesis, el periodo que denominé "internacional México-EEUU" ha mostrado una creciente diversidad en el sistema alimentario de Tzintzuntzan. Los alimentos que se producen en el pueblo son, en términos generales, los mismos que se conocen desde la época colonial, aunque el empleo de fertilizantes químicos y simientes especiales ha mejorado la productividad. La gente de Tzintzuntzan tiene ahora a su disposición muchos más alimentos, tanto frescos como procesados, que hace cincuenta años, sobre todo debido al mejor transporte que hay en la región. El consumo de alimentos sigue haciendo hincapié en la comida "tradicional", pero la televisión y otros medios de comunicación —así como las experiencias de quienes trabajan en Estados Unidos— pueden inclinar en este decenio a la generación joven hacia las "comidas rápidas" y otras opciones menos nutritivas. Todas estas transformaciones, al igual que los esfuerzos por preservar las tradiciones alimentarias, tienen lugar ante el telón de fondo de los ciclos de euforia y depresión de la economía mexicana (y norteamericana) del último medio siglo.

Conclusión

A lo largo de los últimos quinientos años el sistema alimentario de Tzintzuntzan, representado en el cuadro anexo, ha experimentado importantes transformaciones y ha mantenido, al mismo tiempo, sus tradiciones esenciales.

Los elementos indígenas del periodo del imperio tarasco, especialmente los diversos usos del maíz, los frijoles, las calabazas y los chiles se combinaron, durante el periodo colonial español, con elementos traídos de Europa. Así se integró una cocina completa que cambió relativamente poco en el periodo nacional mexicano, a lo largo del siglo XIX y hasta la segunda guerra mundial. Sostuve que, desde el decenio de 1940, en el periodo que denominé "internacional México-EEUU", el sistema local de alimentación se ha vuelto más variado que en cualquier momento anterior, desde el siglo XVII. El periodo posterior a 1940 corresponde también a la creación de lo

que puede llamarse la "comunidad extensa",[53] por la presencia de los medios de comunicación y la emigración a las áreas metropolitanas de México y a diversos lugares de Estados Unidos.

A diferencia de lo que ocurre con sus contrapartes urbanas, muchas familias de Tzintzuntzan, además de ser consumidoras de alimentos, siguen siendo productoras de los mismos. Esta importante distinción (y su relación con las actividades económicas), vuelve a los tzintzuntzeños menos vulnerables a las bruscas variaciones de la economía nacional o mundial. No obstante, a medida que la generación actual ingresa a la fuerza de trabajo, la comunidad está dependiendo cada vez más, para sobrevivir, del dinero que envían los emigrantes.

El sistema alimentario actual de Tzintzuntzan representa una combinación de elementos tarascos, españoles, mexicanos y norteamericanos, cuyo ulterior desarrollo se documentará como parte de nuestra investigación etnográfica de largo alcance en el pueblo y entre los emigrantes de éste. Resulta difícil saber cómo se habrá modificado la situación actual dentro de un siglo, cuando los especialistas vuelvan a reunirse, tal vez, a analizar el sexto centenario del encuentro de dos tradiciones gastronómicas, pero espero que la actual interacción norte-sur del sistema alimentario de Tzintzuntzan con el de Estados Unidos resulte tan fructífera como la que se produjo entre la cultura gastronómica tarasca y la española.

Por eso concluyo con la hipótesis de que en el futuro *no* verán el pollo con mole reemplazado por el Kentucky Fried Chicken, el pozole por las sopas Campbell's, el *acúmara* (un pescado del lago que se menciona en la *Relación de Michoacán*) sustituido por el pescado frito de la cadena Long John Silver, ni la barbacoa de puerco desplazada por la hamburguesa Big Mac de MacDonalds. Si se mantienen las tendencias actuales, lo que algunos críticos han denominado la "cocacolización" de la cultura mexicana después de la segunda guerra mundial puede llegar a ser la "mexicanización" de la cultura alimentaria de Estados Unidos en el siglo XXI.

[53] Robert Kemper, "Extending the Boundaries of Community in Theory and Practice: Tzintzuntzan, México, 1970-1990", trabajo presentado en la reunión anual de la American Anthropological Association, Chicago, 1991.

PANORAMA GENERAL DEL SISTEMA ALIMENTARIO DE TZINTZUNTZAN

Periodo	Entorno	Dominio del sistema alimentario		
		Producción	Distribución	Consumo
Imperio tarasco (antes de la década de 1520)	centro de la civilización tarasca; población local de 20 000 personas, tierras privadas y comunales, elites y plebeyos	producción local no satisface necesidades locales; pesca importante; cultivos principales: maíz, frijol, calabaza, amaranto, chiles, chayotes, tomates; tecnología de palo cavador; árboles frutales, caza de venados, patos, conejos; pavos, perritos, abejas; hornos de tierra para asar carne y pan	gran mercado (tianguis) en Tzintzuntzan; tributos de todo el imperio, sal como producto de comercio; mercaderes a distancia trabajan para el gobierno; se exportan ciertos alimentos, sobre todo pescado seco	tortillas y otros productos de maíz fundamentales en la dieta; frijol, calabaza, etcétera, algo de carne, frutas; las elites tienen mejor dieta que los plebeyos; ciertos productos, por ejemplo el vino de maguey, restringidos a las elites, alimentos para las elites, vienen desde muy lejos
Colonial español (décadas 1520-1810)	contacto español en 1522; 1534, título de Ciudad de Michoacán; 1593, nuevo título de ciudad de Tzintzuntzan; mil habitantes hacia 1600; nobles nativos reemplazados por españoles y mestizos, comienza la era de la "dependencia"	la producción local satisface la mayor parte de las necesidades de la población de clase baja; el maíz sigue siendo el principal cultivo, pero el trigo y otras plantas y animales extranjeros integrados al sistema local; se introducen arado y animales de tiro; se introducen reses, ovejas, puercos, pollos; declina la pesca; Tzintzuntzan rodeado de haciendas	Tzintzuntzan reducido a un papel menor en la red de distribución; tianguis sólo dos veces a la semana; persiste importancia del comercio distante, especialmente a y de las tierras bajas; alfarería principal papel de Tzintzuntzan en el sistema regional; tierra y agua limitadas; dependiente dentro del sistema tributario colonial español	tortilla y otros productos de maíz son el alimento principal; frijoles y calabaza siguen siendo importantes; nuevos alimentos extranjeros, especialmente vegetales y frutas, se introducen e integran a la dieta; nuevas carnes, sobre todo puerco, res, pollo y huevos, adquieren importancia en la dieta

Nacional mexicano (décadas de 1820-1930)	principios siglo XIX, "pobre aldea india"; población aproximada de mil habitantes en todo el periodo; 1861, título de Ciudad Primitiva; pierde nivel de cabecera	poco cambio de la producción local de subsistencia; se introducen pocas plantas y animales nuevos, el maíz sigue siendo la principal cosecha; algunos bueyes y arados; la pesca declina en el siglo XX; la comunidad indígena brinda tierra en usufructo	declina el tianguis local; la alfarería sigue desempeñando el principal papel económico en el sistema regional; el mercado regional de Pátzcuaro es importante para la subsistencia local; sigue teniendo importancia el comercio a distancia; persiste el papel dependiente y menor en el sistema de distribución	patrón alimentario estable, con tortillas, frijoles, arroz, frutas y verduras locales, pequeñas cantidades de carne, 3 comidas diarias para los vecinos más prósperos, 1 o 2 para las familias pobres; arte culinario bien desarrollado; énfasis en productos frescos; estacionalidad
Internacional mexicano-EEUU (décadas 1940-1990)	1942-1946, tratado sobre braceros entre México y EEUU, emigración significativa; 1990, la población de 3 000 personas en el pueblo y la población regional rebasan los niveles previos a la conquista, mejor transporte e infraestructura local; en 1990, menos de 7% de hablantes de tarasco, pero siguen siendo "indígenas" para fines turísticos y de desarrollo	la producción local de subsistencia deja de ser adecuada; escasean la tierra arable y el agua; el maíz sigue siendo la principal cosecha; se usan fertilizantes y simientes mejoradas; la pesca declina aún más; la artesanía de popote se añade a la alfarería; más hombres y mujeres de Tzintzuntzan en agricultura y pesca en EEUU que en el área local; la comunidad indígena sigue funcionando	el sistema regional de mercado sigue concentrado en Pátzcuaro; con los dueños de camiones en el pueblo aumentan los vínculos con el mercado mayorista de Morelia; los comerciantes con tierra caliente reemplazados por el comercio con las ciudades y con la frontera con EEUU; más alimentos procesados y extranjeros en los canales de distribución; distribución masiva de marcas comerciales; el tianguis local pierde importancia, pero se abren más tiendas de propiedad local, excepto almacén/tienda CONASUPO	la dieta local sigue centrada en tortillas y frijoles, así como en otros locales y regionales, la dieta se vuelve más variada; más alimentos procesados nacionales y extranjeros; más azúcar e ingredientes artificiales; distinción tradicional *vs.* moderno en comidas normales y rituales, envío de dinero de emigrantes y de población extensa ayudan a sufragar necesidades locales de subsistencia; no hay restaurantes; la comida se consume en el hogar, excepto en ceremonias y rituales públicos.

BIBLIOGRAFÍA

ACUÑA, René, *Relaciones geográficas del siglo XVI: Michoacán*, México, UNAM, 1987.

ARGUETA, Arturo, *et al., Bibliografía sobre el pueblo y el área p'urhépecha*, Morelia, Dirección General de Culturas Populares y Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, 1984.

BEAUMONT, Pablo de la Purísima Concepción, *Crónica de la provincia de los santos apóstoles S. Pedro y S. Pablo de Michoacán*, 3 v., México, Archivo General de la Nación, 1932, Publicaciones 17-19.

BRAND, Donald D., "An Historical Sketch of Geography and Anthropology in the Tarascan Region", en *New Mexico Anthropologist*, 6-7, 1944, p. 37-108.

BRANDES, Stanley, "Ritual Eating and Drinking in Tzintzuntzan: A Contribution to the Study of Mexican Foodways", en *Western Folklore*, 49 (2), 1990, p. 163-175.

———, *Power and Persuasion. Fiestas and Social Control in Rural Mexico*, Philadelphia, University of Pennsylvania Press, 1988.

CASTRO-LEAL, Marcia, *Tzintzuntzan: capital de los tarascos*, Morelia, Gobierno del Estado de Michoacán, 1986.

COOK, Sherburne F., y Woodrow BORAH, *Essays in Population History: Mexico and the Caribbean*, v. 1, Berkeley, University of California Press, 1971.

DURSTON, John W., *Organización social de los mercados campesinos en el centro de Michoacán*, México, Instituto Nacional Indigenista, Serie de Antropología Social, n. 49, 1976.

FOSTER, George M. (ayudado por Gabriel Ospina), *Empire's Children: The People of Tzintzuntzan*, México, Imprenta Nuevo Mundo, Smithsonian Institution, Institute of Social Anthropology, Publication n. 6, 1948.

———, *Tzintzuntzan: Mexican Peasants in a Changing World*, Boston, Little Brown, 1967.

———, "Forty-seven Years of Field Research in Tzintzuntzan, Mexico", trabajo presentado en la reunión anual de la American Anthropological Association, Chicago, 1991.

GORENSTEIN, S., y Helen POLLARD, *The Tarascan Civilization: A Late Prehispanic Cultural System*, Nashville, Tennessee, Vanderbilt University Publications in Anthropology, n. 28, 1983.

GUTIÉRREZ MARTÍNEZ, Ángel, "La política económica de los gobernadores porfiristas, 1876-1910", en Enrique Florescano, coord., *Historia general de Michoacán*, v. III, Morelia, Gobierno del Estado de Michoacán e Instituto Michoacano de Cultura, 1989, p. 139-155.

HUMBOLDT, Alexander von, *Political Essay of the Kingdom of New Spain*, v. 2, London, 1811.

KAPLAN, David, *The Mexican Marketplace in Historical Perspective* (tesis doctoral sin publicar), University of Michigan, Department of Anthropology, 1960.

KEMPER, Robert V., "Tourism in Taos and Patzcuaro: A Comparison of Two Approaches to Regional Development", en *Annals of Tourism Research*, 6 (1), 1979, p. 91-110.

———, "Extending the Boundaries of Community in Theory and Practice: Tzintzuntzan, Mexico, 1970-1990", trabajo presentado en la reunión anual de la American Anthropological Association, Chicago, 1991.

LEÓN, Nicolás, *Los tarascos: notas históricas, étnicas y antropológicas, colegidas de escritores antiguos y modernos, documentos inéditos y observaciones personales*, México, 1903 (1979, editado por Innovación).

LONG-SOLÍS, Janet, *Capsicum y cultura, la historia del chilli*, México, Fondo de Cultura Económica, 1986.

LÓPEZ AUSTIN, Alfredo, *Tarascos y mexicas*, v. 4, México, SEP 80, 1981.

MARTÍNEZ DE LEJARZA, Juan José, *Análisis estadístico de la provincia de Michoacán en 1822*, México, 1824 (1974 editado por FIMAX, en Morelia).

Relación de Michoacán. De las ceremonias y ritos y población y gobierno de los indios de la Provincia de Michoacán (1541); reproduccion facsimilar del Ms. cIV.5, de El Escorial, Madrid, Editorial Aguilar, 1956; reproducción facsimilar del Ms. cIV.5, de El Escorial, México, Balsal Editores, 1977, y fray Jerónimo de Alcalá, *La Relación de Michoacán*, Morelia, FIMAX, 1980.

RENDÓN GUILLÉN, Alberto, *Tzintzuntzan, breve reseña histórica y turística*, México, FONAPAS, 1980.

SELER, Eduard, *Die alten Bewohner der Landschaft Michuacan. Gesammelte Abhandlunden zur Amerikanischen Srach-und Alterthumskunde*, v. 3, Berlin, 1908, p. 33-156.

SEPÚLVEDA, María Teresa, *La medicina entre los purépecha prehispánicos*, México, UNAM, 1988.

URIBE SALAS, José Alfredo, "Las comunicaciones y medios de transporte", en Enrique Florescano, coord., *Historia general de Michoacán*, v. III, Morelia, Gobierno del Estado de Michoacán e Instituto Michoacano de Cultura, 1989, p. 181-208.

WARREN, J. Benedict, "Minas de cobre en Michoacán, 1533", en *Anales del Museo Michoacano*, 1968, p. 635-652.

WEST, Robert C., *Cultural Geography of the Modern Tarascan Area*, Washington, D.C., Smithsonian Institution, 1948, Institute of Social Anthropology, publication n. 7.

LOS ALIMENTOS COTIDIANOS DEL MEXICANO O DE TACOS, TAMALES Y TORTAS. MESTIZAJE Y RECREACIÓN

José N. Iturriaga
Sociedad Mexicana de
Gastronomía y Enología

Hablar de comida es mucho más que hablar de un mero aspecto material de la vida de los hombres. La comida de los pueblos está vinculada a su cultura. Nutrirse es un acto biológico; comer es un acto cultural.

Muy apropiado me parece recordar ahora el análisis lingüístico de Salvador Novo acerca de la comida prehispánica, análisis que por extensión podría considerarse aplicable a todas las artes culinarias en general. Así dice Novo:

> Los nahuas disponían de varias palabras para calificar la hermosura, para señalar el valor de las cosas. La belleza implícita en una flor permitía adjetivar el sustantivo *Xóchitl* y hacer lo mismo con *Quetzal*, o con *Chalchiú*, o con *Yectli* —cosa buena, recta—. Estas palabras usadas como adjetivos confieren idea de preciosidad.
>
> Pero un verbo —*cua*— es el que más genialmente creó adverbios y adjetivos que expresen belleza y bondad como lo que es asimilable; lo que deleita y aprovecha no sólo a la vista, sino al corazón. Al espíritu y a la carne. Este verbo, *cua*, significa comer. El adjetivo *cualli* significa a la vez lo bello y lo bueno; esto es: lo comestible, lo asimilable; lo que hace… bien y es por ello bueno […]
>
> Lo bueno —*cualli*— es lo que da alimento al hombre y lo que, como el hombre, es capaz de reproducirse y prosperar, frutecer, ser eterno, nuevo a cada primavera, a cada reencarnación.[1]

Quizás por su misma cotidianeidad, a veces se relegan de los análisis gastronómicos o nutricionales de alto nivel académico, nuestros alimentos de todos los días. En buena medida, ellos son los tacos, los tamales y las tortas. Valgan no sólo por el inmenso ámbito geográfico y poblacional que abarcan, sino también como símbolo de toda una cultura alimentaria popular.

[1] Salvador Novo, *Cocina mexicana o historia gastronómica de la ciudad de México,* 3a. ed., México, Porrúa, 1973, p. XV y 30.

Mucho se ha escrito sobre los grandes exponentes de la alta cocina mexicana, como es el caso del exquisito mole poblano, por citar sólo un ejemplo. No obstante, ¿con qué frecuencia comemos mole los mexicanos?

En cambio, cabría también preguntar: ¿qué día no enrollamos una tortilla de maíz calientita, con cualquier guiso adentro o nada más con un poco de sal, dando lugar así al incomparable taco? Para la enorme mayoría de nuestro pueblo, los tacos, los tamales y las tortas son un alimento cotidiano.

Hablar de ellos exige gran responsabilidad frente a parte tan importante de la cultura nacional. Además, no son meras curiosidades de folklore culinario, sino que siguen siendo uno de los principales vehículos de nutrientes para la dieta de nuestra población.

La historia de un pueblo sedentario está estrechamente vinculada al cultivo de un producto agrícola. Tal es el caso de México con el maíz y más aún: desde el norte de nuestra actual geografía política hasta el centro de Sudamérica, el maíz ha sido el alimento fundamental de los habitantes y con frecuencia ha devenido incluso moneda indígena. De algún modo esta gramínea ha sido factor de unidad cultural y económica entre los pueblos del continente.

Así pues, es posible dividir a los países del mundo de acuerdo con los cereales que consumen. Hay tres regiones más o menos definidas: la del trigo, la del arroz y la del maíz. A esta última pertenece México desde mucho antes del descubrimiento de América y la posterior conquista de los imperios indígenas.

El maíz en el mundo prehispánico era sustento básico del cuerpo y también del espíritu. La religiosidad de los aztecas y los mayas, entre otros pueblos, estaba vinculada de varias maneras al maíz: dioses y ofrendas, tortillas, atoles y pinole; ídolos de masa, fertilidad y agricultura; cañas y mazorcas; tamales votivos.

El *Popol Vuh* afirma, con respecto a la creación del hombre, que está hecho a base de maíz, en contraste con el barro de la tradición cristiana.[2]

Entre los varios eslabones que unen a los mexicanos sobresale el hábito del consumo del maíz, el único alimento que sin discriminación comemos todos. En efecto, sin distinción económica, social, cultural, intelectual o regional, todos los mexicanos consumimos maíz y, sobre todo, comemos tortillas.

Después del encuentro de los dos mundos, en 1492, han pasado casi quinientos años de mestizaje racial, religioso, cultural y por supuesto gastronómico, mediante el cual se han agregado a nuestra dieta indígena el trigo y el arroz.

El mestizaje suscitado en este territorio a raíz de la conquista española durante el siglo XVI tuvo diversas manifestaciones; lo mismo se mezclaron los genes de los indígenas y de los españoles que sus culturas, su lenguaje —nuestro actual vocabulario castellano está lleno de *escuincles*, *metates* y *petates*— y sus religiones, al punto

[2] Anónimo, *Popol Vuh. Las antiguas historias del Quiché*, traducción, introducción y notas de Adrián Recinos, México, FCE-SEP, 1984 (Lecturas Mexicanas n. 25), p. 176.

de que el cristianismo entre nuestros indígenas tiene una marcada e ingenua tendencia idólatra. De manera destacada se mestizaron sus comidas: aborígenes e hispanos aportaron lo suyo, cada uno por su lado.

Incluso habría que agregar que acaso haya predominado la comida indígena en la hibridación alimentaria, pues el maíz —que es la aportación autóctona más significativa—, sigue siendo el ingrediente fundamental en la dieta actual de ochenta y cinco millones de mexicanos. Desde luego, en nuestro mestizaje los hermanos del maíz son el trigo, el frijol y el arroz.

Al ser el maíz el eje de nuestra cultura alimentaria, no está por demás recordar unas pocas cifras. Ochenta y cinco millones de mexicanos somos consumidores habituales de maíz y cerca de quince millones viven de la producción de dicho cereal. México es el quinto productor del mundo de ese grano y el segundo de Latinoamérica. No obstante, somos el sexto importador mundial de maíz y en los últimos lustros compramos en el exterior entre dos y cuatro millones de toneladas anuales. Casi la totalidad de las aproximadamente ocho millones de hectáreas, sembradas de maíz año con año, son tierras de temporal, temporal errático, ingrato, a diferencia de esa noble planta que lo mismo se cría en las tierras cálidas como en las frías, en las bajas como en las elevadas. Por eso, los rendimientos promedio del cultivo maicero en nuestro país son de alrededor de 1.6 toneladas por hectárea, en contraste con las más de 7 toneladas de otras naciones dotadas de una alta capitalización en el campo y un régimen pluviométrico privilegiado por la naturaleza.[3]

Al ser nuestras tradiciones el fruto de una mezcla de culturas, resulta que los estados del país más ricos en ese sentido son los del centro, sur y sureste de la república. No es casualidad geográfica. En esas entidades florecieron antes del siglo XVI civilizaciones indígenas desarrolladas y así su aportación en el mestizaje fue más importante y los frutos más ricos. Esto lo demuestran no sólo las tradiciones gastronómicas, sino los restos prehispánicos, el arte colonial y el arte popular. Los valores de los estados del norte son destacados, pero muy otros, pues su población prehispánica fue nómada y poco enriqueció al mestizaje.

Me valgo nuevamente de Salvador Novo para ilustrar la hibridación culinaria al encontrarse los dos mundos:

> Consumada la Conquista, sobreviene un largo periodo de ajuste y entrega mutuos; de absorción, intercambio, mestizaje: maíz, chile, tomate, frijol, pavos, cacao, quelites, aguardan, se ofrecen. En la nueva Dualidad creadora —*Ometecuhtli*, *Omecíhuatl*—, representan la aparentemente vencida, pasiva, parte femenina del contacto. Llegan arroz, trigo, reses, ovejas, cerdos, leche, quesos, aceite, ajos, vino y vinagre, azúcar. En la Dualidad representan el elemento masculino.

[3] José N. Iturriaga, *Ponencia de ingreso a la Sociedad Mexicana de Geografía y Estadística, Sección Académica de Alimentación,* México, Gernika, 1989, p. 2.

> Y el encuentro es feliz, los esponsales venturosos, abundante la prole. Atoles y cacao se benefician con el piloncillo y la leche; las tortillas, al freírse, al recibir el espolvoreo del chorizo, se transformarán en garnachas, chalupas, sopes, tostadas, enchiladas, chilaquiles, infladas, molotes, bocoles, pellizcadas.[4]

Este recuento de Novo es ilustrativo. Pero podría tener un prolongado complemento, porque el maíz no sólo se convierte en tortillas, sino que se transforma en una muy amplia gama de variantes regionales: desde los tacos y los tamales en sus decenas de tipos diferentes, hasta los panuchos y salbutes; desde los pozoles y chilatoles, hasta las memelas y los huaraches; desde las picadas y las corundas, hasta las gorditas y las dobladas; desde los uchepos y los tlacoyos, hasta los zacahuiles y las hojarascas; desde los tecocos y los pemoles, hasta los etabinguis, los padzitos y los xocoatoles; desde los piltamales y el pinole, hasta los papadzules y los nacatamales; desde los pitaules, los nolochis y los totomoches, hasta los chocoles, los tapataxtles y los puxis; desde los nejos y los champurrados, hasta los cuatoles y las quesadillas. En fin, este universo de productos del maíz va desde los totopos y los peneques, hasta un vasto repertorio que sería excesivo inventariar aquí.

Cada una de las anteriores modalidades del uso del maíz puede ser objeto de un estudio específico: el mexicano, antojadizo como es, deja de lado toda preocupación dietética por los antojitos.

El más cotidiano de todos nuestros alimentos es la tortilla y hay un reflejo condicionado, más que hábito, que nos lleva a enrollarla con o sin contenido. La excepción más frecuente aparece cuando cortamos una tortilla, generalmente en cuatro partes, para obtener otras tantas cucharas comestibles.

Mas el destino ineludible de la mayoría de las tortillas es el de platos orgánicos y flexibles que, primero, reciben en su seno el alimento (prácticamente cualquiera), después lo envuelven para confort del sujeto activo y, sobre todo, para conservar la temperatura de aquel relleno que constituye, al enrollársele, el taco.

El mestizaje implícito en los tacos depende de su contenido: el elemento indígena que no ha hecho concesiones a lo largo de los siglos (de los milenios, deberíamos decir) es la tortilla. Hoy se sigue haciendo básicamente igual que en la época prehispánica. (Los molinos de nixtamal no son más que metates motorizados, pues siguen siendo de piedra las piezas cilíndricas que por fricción muelen el cereal, dentro de dichas máquinas movidas por gasolina o electricidad.)

Así pues, habría que intentar una clasificación de los tacos para identificar el grado de mestizaje en cada género de ellos.

Sin forzar la realidad y movidos por un espíritu científico de investigación, los tacos se clasificarían por familias y se identificarían con diversas regiones del país e incluso con determinadas clases sociales.

[4] Salvador Novo, *op. cit.*, p. 31-32.

Hay algunos tacos reservados a los estratos más humildes y sabios al respecto, como los tacos de cabeza de res o los clásicos de fritangas: machitos, ubre y suadero. Hay los *snobs*, tacos al carbón de filete, de chuleta o de *beef steak*, frecuentados sobre todo por miembros de las clases pudientes, a quienes les apena pedir un taco de cachete o de trompita. Los de chanfaina, de cuajar o de nenepil ni los conocen.

En estos casos cabría destacar el origen europeo del ganado vacuno y el porcino. Por otra parte, el indispensable chile para elaborar las salsas respectivas nos retorna a los ingredientes indios.

Hay otras familias de tacos más identificados con las clases medias, aunque por deliciosos también abundan sus adictos entre otros grupos sociales. Tal es el caso de las flautas o tacos dorados, de los tacos de canasta o sudados y de los tacos de guisados, que es toda una familia aparte: de moronga, de chicharrón en salsa verde, de longaniza, de sesos con epazote, de pollo en pipián y aquí sí cabe decir etcétera, etcétera, etcétera.

Saltan a la vista los alimentos del viejo continente: mantecas y cremas para freír y componer las flautas, los borregos cuya carne cocida en barbacoa se deshebra para rellenarlas, la sangre y el cuero del cerdo, la res con sus sesos, y los pollos. Por la otra parte, la indígena, destaca el *epazotl* y las pepitas de calabaza que integrarán el pipián (*pepián*, deberíamos decir).

Mestizaje dentro del mestizaje es la longaniza. Los sabrosos chorizos españoles se sofistican con adobos ligeramente picantes, untándose con las manos esa pasta de *capsicum* en los trozos de carne de cerdo, destinados a rellenar los intestinos del propio animal. Y ese alimento ya mestizo, bien frito y medio desbaratado, se coloca en la tortilla autóctona y se baña, por supuesto, con una salsa adicional.

Desde luego, hay tacos cuyo consumo está arraigado en todos los niveles socioeconómicos, como los tacos de carnitas de puerco, aunque los miembros de las clases altas sólo comen de maciza o de cueritos, mientras que los pobres que sí saben degustan la nana, el buche, la oreja o el bofe.

Hay tacos típicamente indígenas, como los de charales, los de chapulines, los de ahuaucles o hueva de mosca acuática y los de jumiles o chinches de monte que se comen vivos, por no citar acociles, larvas de mariposa, chicharras y otro número importante de insectos; son las proteínas animales que tienen a la mano algunos sectores rurales de nuestro pueblo.

Hay otros tacos, también de evidente origen indígena, que han adquirido capilaridad social ascencional al abrigo de las clases altas: los tacos de gusanos de maguey o los de barbacoa o los de escamoles, que es la hueva de hormiga.

Ya interiorizados en estas materias, cabe reflexionar acerca de mestizajes culinarios muy posteriores al que empezó en 1492, incluso mestizajes que datan de unas pocas décadas atrás. Así, hay tacos de origen extranjero poco conocido, como los tacos al pastor, que provienen directamente del Cercano Oriente.

En la plaza central de Beirut, capital de Líbano, proliferan como en México esas varillas verticales con carne adobada, girando muy cerca del fuego, para preparar

suculentos tacos; allá en gruesa tortilla de trigo (la que nosotros llamamos "pan árabe") y acá en tortilla de maíz, variando también, por supuesto, el tipo de salsa que se aplica.

Conviene redondear el panorama nacional de los tacos con otros, muy regionales, cargados también de elementos provenientes de ambos orígenes, como los papadzules yucatecos, o los tacos de chilorio sinaloense y los de ropa vieja poblana, o el obispo y el montalayo mexiquenses, o las burritas de machaca norteña, pero éstas con tortillas de harina de trigo.

Por su parte, el vasto universo de los tamales no desmerece frente al de los tacos.

Acerca del origen prehispánico de los tamales, no existe la menor duda. El notable historiador científico Bernardino de Sahagún, en su monumental *Historia* dedica varios capítulos a las fiestas que celebraban los indios antes de la Conquista para conmemorar a los dioses de cada uno de los dieciocho meses del año náhuatl. En el decimotercer mes, dice Sahagún:

> También a las imágenes de los muertos les ponían sobre aquellas roscas de zacate, y luego en amaneciendo, ponían estas imágenes en sus oratorios, sobre unos lechos de [...] juncos; habiéndolos puesto allí, luego les ofrecían comida, tamales y mazamorra, o cazuela hecha de gallina o de carne de perro, y luego los incensaban echando incienso en una mano de barro cocido, como cuchara grande llena de brasas [...] y los ricos cantaban y bebían pulque a honra de estos dioses y de sus difuntos: los pobres no hacían más que ofrecerles comida [...]
>
> En el decimocuarto mes [...] hacían unas saeticas pequeñas, a honra de los difuntos; eran largas como un palmo [...]; estaban cuatro saeticas y cuatro teas con hilo de algodón flojo, y poníanlas sobre las sepulturas de los difuntos; también ponían juntamente un par de tamales dulces; todo el día estaba esto en las sepulturas y a la puesta del sol encendían las teas, y allí se quemaban las teas y las saetas [...]
>
> En el último mes del año azteca [...] también ofrecían sobre las sepulturas de los muertos, adonde estaban enterrados, a cada uno un tamal; esto hacían antes que ellos comiesen de los tamales. Después comían todos.[5]

Al igual que en el caso de los tacos y de las tortas, los tamales se consumen a lo largo de todo el año. No obstante, se pueden identificar como elementos imprescindibles en las ofrendas populares del Día de Muertos, cuyo origen es prehispánico, tal y como acabamos de escuchar de Sahagún.

Pocas muestras tan elocuentes del mestizaje culinario/religioso/cultural como este caso de los tamales. La costumbre "pagana" de la ofrenda se entremezcla con los símbolos cristianos y así perdura la ancestral costumbre. Los más diversos tamales se acostumbran ofrecer a los muertos en su día, el que no festeja la muerte, sino la vida

[5] Bernardino de Sahagún, *Historia general de las cosas de la Nueva España*, notas y apéndices de Ángel Ma. Garibay K., 5a. ed., México, Porrúa 1982 ("Sepan Cuántos" n. 300), p. 138, 140 y 154.

de los muertos; por ello se les hacen ofrendas con los platillos que más les gustan, para que se alimenten y, felices, vivan su muerte.

Lo mismo que las artesanías, dicho sea de paso, el arte culinario tiene manifestaciones vinculadas a las diversas festividades de nuestro país, sin reparar ahora en el grado de mestizaje que contengan. Tal es el caso de la rosca de Reyes, de la ensalada de Corpus, de los romeritos navideños, del pato en pipián del dos de la Candelaria, de las torrejas y la capirotada en la vigilia, de la rojiza ensalada de Nochebuena, del ponche de frutas de las posadas, del pavo de Año Nuevo y de los tamales de flor de colorín que hacen en Tepoztlán allá por el Carnaval.

Los tamales pueden clasificarse por el tipo de envoltorio vegetal que los cubre o de acuerdo a la carne que contienen o conforme a la textura de la masa o en función de su tamaño; desde los tamalitos miniatura de pescado acapulqueños, pasando por las *corundas* michoacanas, hasta los colosales *zacahuiles* huastecos.

El *zacahuil* es un tamal de grandes dimensiones, hasta más de un metro de largo. Lo guisan como la barbacoa: en forma subterránea o en horno de piedra y adobe y llega a contener hasta un cerdo completo, ya destazado. Una vez preparada la masa del maíz que no va molida, sino martajada en pequeñísimos gránulos, se coloca en hojas de plátano o de papatla dentro de un recipiente hecho a propósito y se rellena con el animal en trozos previamente adobados con salsa colorada de chiles secos, y así se mete a un horno cavado en el suelo. A veces se sustituye el cerdo por varias gallinas o pavos y otras veces esos enormes tamales llevan carne de res. Pero los mejores *zacahuiles* son a base de cabezas de cerdo y gallinas, incluidas las vísceras de las aves.

En Tuxpan y en general en la Huasteca veracruzana se acostumbra también el *tamal de cazuela*, cocido en un agujero bajo tierra, en horno o en baño maría. Dentro de la cazuela de barro se moldea la masa condimentada con cáscaras de tomate; enseguida se pone el relleno hecho a base de chile ancho, tortillas tostadas y molidas, ajo y cebolla, clavo y canela, chocolate y, desde luego, carne de cerdo; el relleno se cubre con masa adicional para que el tamal quede cerrado.

Casi todos los tamales ostentan con profusión ingredientes de nuestros dos orígenes (orígenes de dioses, orígenes de lenguas, orígenes de sangres, orígenes de comida). Lo más frecuente es el uso de la carne del europeo cerdo, de la mano con el mexicano maíz. Alrededor de esta pareja central, desfilan un sinnúmero de ingredientes de allá y de acá.

Veamos un ejemplo típico, donde el tamal prehispánico, en una de sus múltiples variantes, se enriquece con los lácteos que trajeron los españoles.

Las pequeñas *corundas* michoacanas se preparan sólo con masa de maíz y manteca de cerdo; se envuelven en hojas de la planta del maíz (no de la mazorca), en forma de pequeñas bolas que, al cocerse, adoptan una figura geométrica poliédrica de cuatro caras triangulares y cuatro picos. En Jiquilpan solían envolverlas en un lienzo y amarrarlas con hilo. Se sirven varias *corundas* en un plato y se las baña con

salsa de jitomate y chile. Se les pone crema y encima carne de puerco deshebrada; también se acostumbra comerlas con frijoles, jocoque y queso.

Al igual que las *corundas*, tampoco pueden faltar en Michoacán los *uchepos* en los días de difuntos: son unos pequeños tamalitos, dulces por ser de elote tierno. Pueden hacerse con leche o con agua y lo más usual es condimentarlos con canela y bañarlos con una buena dosis de mantequilla y rajas de chile poblano a un lado.

Dentro de los tamales sobresalientes, debemos mencionar así mismo el *muchipollo* yucateco: es un gran tamal de cazuela con *axiote*, que se cuece bajo tierra y cuyo nombre es una hibridación del maya *muchil*, enterrado, y del castellano, pollo. En Mérida lo venden todo el año en el mercado, cortado en rebanadas como pastel.

Aunque los tamales son de origen precolombino, su espectro es tan amplio como la imaginación de las artistas culinarias mestizas. Tamales de huevera de iguana, en Tangolunda, Oaxaca; *mixiotes* de conejo en pergamino de penca de maguey, en el Altiplano; tamales de elote tierno, dulce, con carne de cerdo y abundante salsa picante, en Chachalacas, Veracruz —combinación deliciosa de dulce y chile—; tamales denominados *barbones*, de camarón grande, en Teacapán, Sinaloa; tamales sin masa, de carpas o de ranas, en los estados lacustres del centro del país; tamales llamados *de muerto* por su maíz azul, en Apaseo, Guanajuato; tamales del sureste con aceitunas, alcaparras, chícharos, pedacitos de papa y de zanahoria, almendras, pasas y ciruelapasas y, por supuesto, su carne de puerco y salsa; tamales *de bola* rellenos con costillas de cerdo, en los Altos chiapanecos; tamales llamados *encuerados* en la ciudad de México, fritos y con una pierna de pollo adentro que permite sostenerlos por el hueso —hay que comerlos en el mercado de Jamaica o en la Villa de Guadalupe—; tamales de maíz y frijoles, cubiertos con mole verde de pipián, en Taxco, y los tamales rojos pintados con cochinilla que hacen o hacían en Ometepec, Guerrero; *etabinguis* o tamales de pescado, en el Istmo; tamales de *pejelagarto*, en Tabasco; en fin, tamales de palmito, en Ciudad Valles.

Por supuesto, en el rubro tamalero destacan en primer lugar los clásicos "de chile, de dulce y de manteca", en hojas de maíz, y los tamales de mole negro de Oaxaca, envueltos en hojas de plátano.

Binomio indisoluble de los tamales son los atoles, que fluyen tomados de su mano, hijos ambos de la estirpe del maíz. La hermandad viene de tiempo atrás; los dos alimentos se consumían en México antes de la llegada de los españoles.

En efecto, Sahagún nos da a conocer, entre otros, el atole con miel y el atole con chile amarillo, hecho con una harina espesa de maíz y tequesquite.[6] La palabra atole proviene del náhuatl *atolli*, que a su vez tiene implícitas dos raíces: *atl*, agua, y *toloa*, comer o beber.

El vasto panorama de los atoles abarca desde la sencilla bebida de masa y agua con piloncillo y canela, hasta los complejos *champurrados* con cáscara de naranja,

[6] *Idem*, p. 576-577.

pasando por otros muchos atoles de sabores, entre ellos los de tuna o de plátano o de cáscara de cacao o de arroz o de pinole o de aguamiel o de maíz prieto o de calabaza o de frijol o de arrayán. Por cierto que ningún mexicano confunde el *champurrado*, que es un atole de maíz y cacao a base de agua, con el atole de chocolate, que debe ser con leche.

La leche y los derivados de la caña —el piloncillo y el azúcar— llegaron de fuera para suavizar y dulcificar las bebidas de maíz. Pero aquí quiero resaltar otro elemento de mestizaje: he mencionado la canela, ingrediente obligado de muchos atoles, postres e incluso de algunos guisos y tamales salados. Valga este paréntesis para destacar un hecho poco conocido: la canela sólo se produce en Ceilán —hoy Sri Lanka— y los diversos intentos por aclimatar la planta en otros lugares, como en Tabasco, han sido infructuosos: a los dos o tres años esa canela desarraigada sabe a *triplay*. Lo más sorprendente es que dos tercios de la producción ceilanesa de esta especia son importados por México y la explicación consiste, sobre todo, en nuestro generalizado consumo popular del té de canela. El otro tercio de la producción de Ceilán lo consume la repostería mundial, en especial la del llamado primer mundo.

De los alimentos que estamos analizando en este trabajo, los atoles son probablemente los que menos han sentido el mestizaje (y a propósito no he dicho resentido). Así lo podemos apreciar en esta relación sumaria de atoles: el *xocoatolli* o atole agrio usado en algunas partes de Oaxaca, de Puebla y de Veracruz, que se puede servir frío o caliente. El *xole* de Teziutlán y de Tlapacoyan, hecho con maíz y cacao, y que es equivalente al *pozol* tabasqueño y chiapaneco. El atole blanco insípido o de *puzcua* que se bebe en Michoacán, acompañado con trocitos de piloncillo a mordidas. El *atol* de maíz martajado o a medio moler que se usa en Comitán. El atole de chile ancho que se bebe también acompañado con panela a mordidas, en San Pedro Sierra Gorda, Zacatecas. El *cuatole* de Tlalixtac, Oaxaca, con miel y chile. El atole agrio de maíz negro y fermentado, con piloncillo, que se bebe en la Huasteca. En fin, el atole de flor de San Juan de Irapuato.

En Yucatán destaca el atole que llaman *pozole*; es de masa y agua y se sirve frío, incluso con hielo; se prepara en cada jícara individual con azúcar o bien con sal y limón.

Resulta muy interesante dejar en boca de Sahagún el final de su descripción de la venta de *champurrados* en un mercado indígena del siglo XVI:

> El que lo sabe hacer bien vende el cacao espumoso, bermejo, colorado y puro, sin mucha masa; a las veces le echan especias aromáticas y aún miel de abeja y alguna agua rosada; y el cacao que no es bueno tiene mucha masa y mucha agua, y así no hace espuma, sino unos espumarajos [...] Lo daban en unas jícaras muy bien pintadas y sus tapaderas muy ricas; cucharas de tortuga para revolver el cacao y para asentar las jícaras, rodetes de cueros de tigre o de venado.[7]

[7] *Idem*, p. 577 y 465.

En contraste con los atoles, casi vírgenes ante el mestizaje culinario, destacan las tortas, alimento cotidiano en el cual predomina ostensiblemente el elemento español, limitándose el indígena a las salsas o chiles y al *jitomatl*.

También las tortas son susceptibles a una clasificación gastronómica y geográfica y, valga la expresión, a una radiografía. Desde las de queso de puerco capitalinas hasta las *cemitas* poblanas; desde los *guajolotes* y las *chanclas* de la propia Puebla, hasta las *tortas ahogadas* de Guadalajara. ¡Qué abismo de diferencias hay entre la insípida *baguete* francesa o el *pepito* tan desprovisto o el magro bocadillo español o la hamburguesa o el *hot dog*, y una torta compuesta mexicana!

Acerca de las norteamericanas hamburguesas debe resaltarse que en México provocan una confrontación en las preferencias de grupos sociales de clase media, influenciados negativamente por la publicidad masiva: hamburguesas *vs* tortas. A las clases populares no se les plantea este absurdo dilema. Las hamburguesas no les atraen y con sobrada razón.

Las propiedades nutricionales de una torta bien hecha rebasan con mucho a las de la hamburguesa. Además, la higiene y la calidad de la torta pueden con frecuencia ser mayores que las de las hamburguesas, pues la carne molida suele ser disfraz de inconfesables ingredientes, y de lo sabroso ni hablar.

En este repaso de algunos de nuestros *antojitos* más socorridos y de todos los días, he tratado de destacar los diversos orígenes de sus ingredientes, los que ya combinados constituyen nuestra identidad gastronómica nacional, nuestro mestizaje culinario. Tan importante como la preservación de las recetas mismas es la conservación de la memoria de sus orígenes.

"Los mantenimientos del cuerpo tienen en peso a cuantos viven, y dan vida a todo el mundo… son la esperanza de todos los que viven para vivir", sentenciaba Sahagún.[8] Y pasa del dicho al hecho el formidable investigador franciscano al legar en su *Historia* una extraordinaria y detallada información sobre los alimentos prehispánicos, para fortuna hoy de los antropólogos sociales, de los historiadores, de los lingüistas, de los gastrónomos y también de los glotones del siglo XX.

Los visionarios interrogatorios científicos aplicados a los informantes indígenas, ancianos y sabios, bajo la dirección del fraile, constituyen una herencia cultural invaluable.

Así como podrían haberse perdido los datos precisos acerca de las costumbres culinarias prehispánicas si no hubieran sido consignados en el papel, esa misma suerte podrían correr nuestros tacos, tamales y tortas para desgracia de los mexicanos, digamos del año 2092. ¿Sabrán ellos cómo hacer un taco de trompa ortodoxo o un pambazo tradicional o un tamal de *hoja santa* con pescado? Todos nosotros tenemos la responsabilidad de preservar nuestras tradiciones gastronómicas.

Las costumbres culinarias de un pueblo no cambian con facilidad. Pero van

[8] *Idem*, p. 344.

transformándose e incluso algunas llegan a desaparecer, como el consumo de ciertos insectos y larvas entre nuestro pueblo.

Por ello es de la mayor importancia dejar testimonio escrito de algunas informaciones culinarias —tradición oral, en buena medida— que representan el consumo alimenticio cotidiano de la gran mayoría de nosotros los mexicanos. Este tipo de trabajo acaso no tenga mayor valor ahora, pero creo que con el curso del tiempo puede despertar la curiosidad histórica o el apetito de algún investigador.

En esta época de asechanzas y asedios foráneos que sufre nuestro país en lo político y en lo económico, debemos reforzar nuestra cultura, que es el modo colectivo de ser de un pueblo.

Porque cultura —ya se sabe— no es la cantidad de libros atesorados en los estantes o en la mente del erudito. No exclusivamente.

Parte fundamental de nuestra tradición cultural es la comida. En efecto, el modo de ser colectivo de un pueblo está ligado al comer, como se titula un libro de Balzac: *Dime lo que comes y te diré quién eres.*

Así como en materia de origen sanguíneo un verdadero mexicano no puede renegar de su genealogía indígena ni de la española, ni cometer el error de ser indigenista o hispanista, en detrimento del otro componente, así en materia alimentaria nuestro origen es dual y debe ser motivo de orgullo. Al lado de los *chiquihuites* perdurarán por mucho más de otros 500 años los bolillos y las teleras.

BIBLIOGRAFÍA

ANÓNIMO, *Popol Vuh. Las antiguas historias del Quiché,* traducción, introducción y notas de Adrián Recinos, México, FCE-SEP, 1984 (Lecturas Mexicanas n. 25), 288 p.

ITURRIAGA, José N., *De tacos, tamales y tortas*, presentación de Fernando Benítez, México, Diana, 1987, 136 p.

———, *Ponencia de ingreso a la Sociedad Mexicana de Geografía y Estadística, Sección Académica de Alimentación,* México, Gernika, 1989, 20 p.

NOVO, Salvador, *Cocina mexicana o historia gastronómica de la ciudad de México*, 3a. ed., México, Porrúa, 1973, XVI-366 p.

SAHAGÚN, Bernardino de, *Historia general de las cosas de la Nueva España*, notas y apéndices de Ángel Ma. Garibay K., 5a. ed., México, Porrúa, 1982, XII-1096 p. ("Sepan Cuantos..." n. 300).

V

LAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS ANTES Y DESPUÉS DEL ENCUENTRO

PULQUE Y EVANGELIZACIÓN. EL CASO DE FRAY MANUEL PÉREZ (1713)

Sonia Corcuera
Facultad de Filosofía y Letras, UNAM

Encuentro de dos comidas y, por lo tanto, de dos bebidas. Dos bebidas seductoras y peligrosas, amadas y también temidas por dos culturas conscientes de que, la vid en el mundo Mediterráneo y el maguey en Mesoamérica, eran plantas sagradas y sus productos, el vino de uva y el pulque, bebidas divinas. Ambos eran símbolo del conocimiento y de la iniciación en razón de la embriaguez que provocaban. Ése fue precisamente el problema. Bebidas divinas pero en cierta forma excluyentes, pues los indios no se resignaron a renunciar a su amado pulque ni los misioneros llegados de Europa estuvieron dispuestos a tolerarlo. Los frailes traían el vino que durante la Cena se había transformado en la sangre de Cristo, sangre de la alianza y símbolo de inmortalidad en la tradición judeo-cristiana. Pero los indios no se mostraron receptivos a este mensaje de la Iglesia y por eso, desde sus inicios, el encuentro entre las dos bebidas a través de la catequesis no fue amable, fácil ni venturoso.

Una vez establecida en el altiplano mexicano, la Iglesia difundió con perseverancia la norma cristiana de sobriedad pero, al parecer, obtuvo resultados limitados. El optimismo y la buena disposición que inicialmente habían manifestado los curas y párrocos de indios hacia sus feligreses se fue debilitando. Al paso de los años, uno de los puntos que más fricciones causó entre ambos grupos fue el uso de la bebida embriagante, concretamente del pulque.[1] Los curas llegaron a decir, inclusive, que la embriaguez era el mayor de los vicios entre los naturales. ¿Por qué los hábitos indígenas relacionados con la bebida causaron tanta irritación entre los sacerdotes catequistas? ¿Por qué se juzgó a los indios con tanta dureza, cuando otros grupos sociales también se excedían en el uso de embriagantes?

Intentando dar respuesta a estas inquietudes, voy a referirme a un manual para

[1] A principios del siglo XVIII se producían y se consumían en la Nueva España un buen número de bebidas embriagantes. Voy a referirme sólo al pulque por ser la bebida religiosa, cultural y popular del altiplano de México, zona en la que trabajó muchos años fray Manuel Pérez, y por ser la más representativa del mundo mesoamericano.

administrar los sacramentos y para confesar a los indígenas, publicado en la ciudad de México por el agustino fray Manuel Pérez en 1713.[2] Pasó muchos años entre los indígenas y cuando publicó esta obra es posible que haya sido cura-ministro de la Parroquia de Naturales de San Pablo de la ciudad de México y catedrático de lengua mexicana de la Real Universidad. Su vida, lo mismo que la de otros tantos ministros de indios, ha de haber sido dura, austera y solitaria. Se presenta a sí mismo como cura de almas, se entiende en este caso que de almas de indios, y en sus escritos señala las virtudes y defectos que a su juicio les son característicos.[3]

Se trata del *Farol indiano* y fue escrito a la manera de los tratados casuísticos europeos, a cuyas autoridades, españolas en su mayoría, fray Manuel cita continuamente. El texto se apoya, afirma el agustino, "en los más clásicos autores", aunque también se amolda "a las costumbres y privilegios de los naturales". Fray Manuel tiene "vistos y muy estudiados" a estos teólogos y moralistas, pero acepta que, salvo posibles y raras excepciones, no conocieron los problemas específicos derivados de la evangelización novohispana "y no tuvieron la experiencia de indios que yo he tenido". En efecto, los autores consultados se ocupaban de "gente de razón",[4] esto es, de penitentes europeos o de españoles americanos que "no alcanzaron la rusticidad de los indios". En los naturales, aclara, todas la reglas deben tener excepción.[5]

Cuando el padre Pérez no encuentra luz en el discurso oficial de la Iglesia para resolver problemas concretos e inmediatos, señala la dificultad y se aventura a buscar sus propias soluciones.[6] Anexa numerosos párrafos explicativos después de las preguntas referentes a cada mandamiento y en ellos expresa su sentir personal de manera comprometida y franca. Estas "notas para resolver dudas" le resultan útiles también como punto de partida para múltiples reflexiones apropiadas al entorno indígena y a las circunstancias personales de sus penitentes. En este sentido, puede hablarse de cierta adaptación práctica del discurso europeo a la peculiar realidad americana.[7] Cita el caso de un indio muy enfermo, pero en pleno uso de sus facultades, que niega haber cometido falta cuando se le va a confesar. ¿Cómo absolverlo si el indio no reconoce haber faltado? Desconsolado, fray Manuel cae en la cuenta de que, después de haber consultado a quince autoridades, no encuentra luz definitiva y esto lo obliga a formular respuestas propias en función de su

[2] La primera parte del *Farol indiano* se ocupa de los cinco sacramentos que administran los sacerdotes y de los "casos morales" que se presentan entre ellos; la segunda es un breve confesionario bilingüe mexicano-castellano.

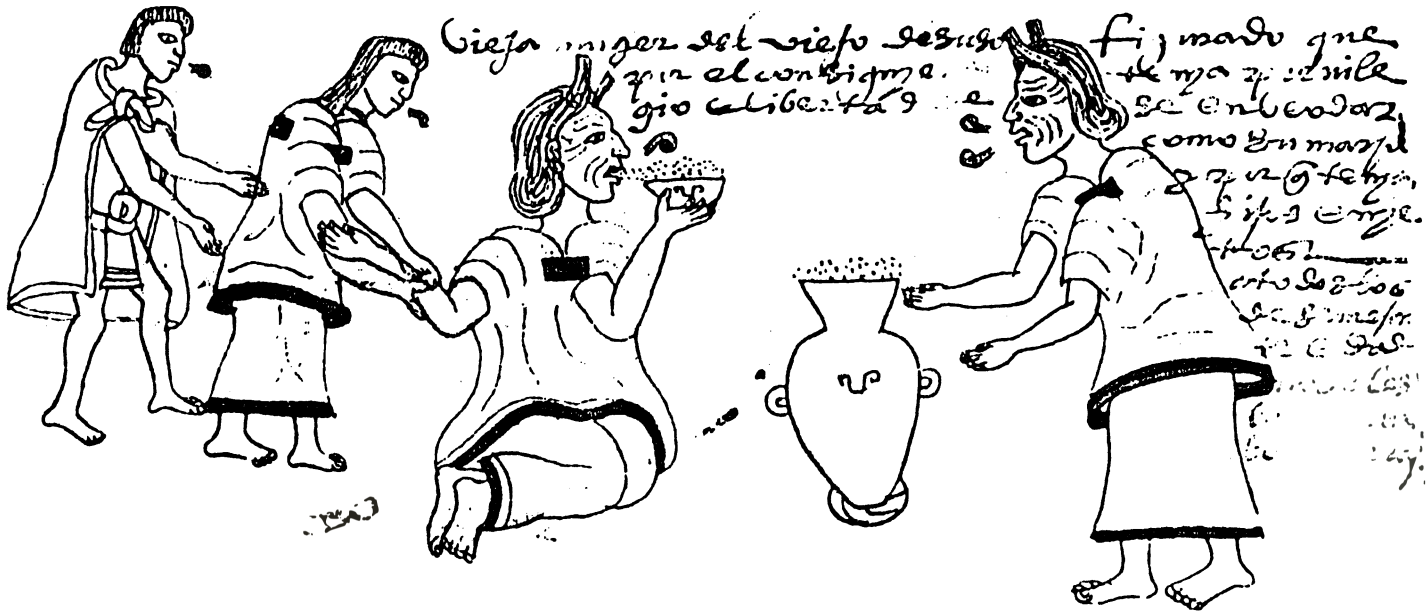
[3] Sitúa sus casos tanto en las ciudades de México y Puebla como en lugares alejados, pobres y pequeños dependientes del obispado de Puebla, incluyendo una zona costera de lo que es actualmente parte del estado de Guerrero.

[4] *Farol*, p. 21, 23, 25.

[5] *Ibid.*, p. 56-57. Una autoridad muy citada por el padre Pérez y con larga experiencia de indios es el doctor Alonso de la Peña Montenegro, obispo de Quito y autor de un extenso y fascinante *Itinerario para párrocos de indios* (1698). Véase la comparación de los indios de Quito con los de México, en *Farol*, p. 84.

[6] *Ibid.*, p. 44-46; 74.

[7] *Ibid.*, p. 46-47.



Las ancianas aztecas tenían licencia de tomar pulque hasta emborracharse sin castigo.
Códice Mendocino, lám. LXXII

experiencia de la realidad. Como está en artículo de muerte, decide absolverlo bajo condición, aunque esto no sea lo que él llama "buena filosofía".

Se toma estas atribuciones obligado por las circunstancias pues, a su parecer, el indio resulta menos racional, es más incapaz, "y nos hemos de conformar con su poco juicio, y puede ser tal su incapacidad que, sin saber lo que hace, lo niegue con ignorancia invencible". El texto parece indicar que el menor juicio, o la diferente racionalidad de los indios, hacen necesaria la adaptación del discurso. Después volveré sobre esto.

Un buen número de casos se relacionan directa o indirectamente con las borracheras que, en los indios, son "las más ordinarias culpas".[8] Voy a referirme brevemente al problema de la bebida excesiva o desordenada como ejemplo de las dificultades surgidas al encontrarse dos maneras de ver el mundo, dos religiones establecidas y, como resultado, dos maneras de usar, disfrutar e inclusive abusar de la bebida embriagante, en este caso el pulque. Hablaré del indio urbano y del campesino, de la situación de la mujer borracha o víctima de un marido briago y de los juicios, unas veces severos y otras veces compasivos, del sacerdote. Antes de continuar quiero señalar que, ni toda la población indígena era borracha, ni todo el que bebía pulque era necesariamente ebrio. Como aclara fray Manuel, ni el pulque es pecado en sí, ni todo el que lo bebe está en falta. Puede ser tomado en poca cantidad, como medicamento o refresco y así se les ha explicado a los indios muchas veces.[9]

Sin embargo, el pulque no era sólo una bebida de sabor agradable y uso común. Había sido la bebida ritual por excelencia desde tiempos inmemoriales, elemento privilegiado dentro de la concepción náhuatl del mundo y uno de los fundamentos simbólicos de la ritualidad india. Cuando la Iglesia quería condenar el comportamiento de los naturales y no podía concretizar su disgusto, hacía hincapié en las actitudes de los indígenas contrarias a la fe cristiana y, en cambio, ponía de lado las costumbres y acciones que no tenían implicaciones religiosas. Esto provocó distorsiones en los juicios y opiniones de los párrocos de indios acerca del pulque, pues esta bebida nunca perdió por completo su connotación ritual de la misma manera que el vino de la vid seguía relacionándose con la Última Cena del Señor.

Fray Manuel distingue dos linajes de indios. Primero los de México, Puebla y sus contornos que "desde los siete años tienen ya mucho conocimiento y habilidad" y que, a partir de los doce años, "los más de ellos, sólo la teología ignoran". En segundo lugar están los que viven más retirados de la ciudad y que "son menos avisados". Aquellos son más hábiles y despiertos, pero más borrachos, "más ladinos, más bellacos y diestros para todo género de maldades" y sus hijos más renuentes para aprehender la doctrina.

A principios del siglo XVIII, en los centros de población más importantes (en este

[8] *Ibid.*, p. 76.
[9] *Ibid.*, p. 42.

caso las ciudades de México y Puebla), un gran número de indios vivía entre extraños, lejos de sus lugares tradicionales de residencia, y se perdía en el anonimato. No era fácil que el párroco supiera dónde pasaban el tiempo ni con quiénes se relacionaban. Muchas veces ya hablaban el castellano, en ocasiones se vestían como españoles y, cuando asistían a la parroquia de éstos, evitaban que el cura de indios, que debería conocerlos y controlarlos, pudiera castigar su embriaguez. Por eso, fray Manuel se lamenta de que "hoy no se distinguen muchísimos indios de los españoles más finos".[10] Unos años antes, en tiempos del doctor Francisco de Aguiar y Seijas (1689), esto era diferente; los indios vestían sus trajes, "sin capotes ni melenas", lo cual permitía a los curas de españoles reconocerlos fácilmente y mandarlos a la parroquia que les correspondía. Pagaban el real tributo a la Corona y daban a Dios el justo tributo de asistir a la doctrina.

Todo parece indicar que, por esos años, el contacto, la influencia y el ejemplo de los españoles resultaban en desventaja para los indios porque, sobre todo en la ciudad de México, tomaban de ellos malas costumbres, se dedicaban a la vagancia y terminaban pasando su tiempo en las múltiples tabernas y puestos de bebidas embriagantes dispersos por toda la ciudad. Estos indios ladinos se daban maña para no asistir a la doctrina y hacer su voluntad. Sólo tenían que hacerse compadres de algún español o persona de posición, "arrimarse", como diríamos ahora, para que, "por una poca de fruta, por un par de aves, o por el servicio de sus casas [sus protectores los encubrieran], de suerte que se les pasa el año y años sin ver su parroquia y sin que su cura pueda reconocerlos".[11] El padre Pérez da a entender que este anonimato favorece la embriaguez de la que se siguen siempre, especialmente en México, todo tipo de faltas graves.

La situación de los que vivían retirados de los centros urbanos era diferente. El *Farol indiano* aclara que son menos avisados y más rústicos, pero más dóciles a las enseñanzas de los curas y fáciles de controlar. En los llamados lugares cortos o pueblos de visita, a donde el cura llegaba cada ocho o quince días, todo el mundo se conocía y no había tanta libertad para embriagarse como en la ciudad de México.[12] No por eso faltaban problemas. Fray Manuel debe confesar que tampoco allí los vecinos actuaban por convencimiento: iban a la iglesia cuando el indio fiscal los obligaba por instrucción del sacerdote, pero en cuanto éste volteaba la espalda, "se volvían a sus cuevas y sus sementeras".[13]

Independientemente del lugar en el que vivan, los indios "son hijos del miedo"[14] y sólo una autoridad eficaz y severa tiene posibilidad de controlarlos. La desconfianza indígena se extendía no sólo hacia el sacerdote o hacia los españoles en general:

[10] Sobre las parroquias de indios y españoles y sus respectivos curas, véase *Farol*, p. 102-108.

[11] *Ibid.*, p. 84-85; 62-63; 48-49.

[12] Cuando se ausentaba el cura, el indio fiscal ayudaba a "fiscalizar" a los vecinos pero, al parecer, ningún control resultaba eficaz o suficiente.

[13] *Farol*, p. 85.

[14] *Ibid.*, p. 111.

también manifestaban miedo a los juicios que otros indios hacían de ellos, pues eran muchos los oprobios que unos a otros se decían o hacían cuando estaban en desacuerdo. En México, como hemos visto, resultaba imposible vigilarlos y en los pueblos *asistían* a la instrucción, pero no *atendían* al mensaje. Ejemplo de rebeldía callada pero eficaz contra una norma moral que podía ser benéfica y conveniente para ellos, pero que no logró ser impuesta.[15]

Fray Manuel dedica amplio espacio a la mujer, que algunas veces es viciosa del pulque y otras resulta ser la víctima del bebedor. Cuando ellos están borrachos , dice el fraile, se tornan libidinosos y cuando ellas se embriagan se vuelven terribles y vehementes, iracundas y habladoras.[16]

Como la pareja es el núcleo de la sociedad, los efectos de la falta alcanzan y afectan a todo el medio social en que se desenvuelve la familia. Sin embargo, las repercusiones son diferentes en el campo y en la ciudad, pues allá la mujer que depende de un marido ebrio tiene pocos medios de bastarse a sí misma, a diferencia de los centros urbanos donde puede desenvolverse con cierta independencia y buscar algún trabajo para mantenerse. Dicho en otra forma, su capacidad de movimiento o de decisión disminuyen en los lugares apartados donde el problema de la miseria se agudiza y donde la pareja se ve sometida a situaciones lamentables.

> No vieron lo que yo he visto, que es la pobreza y desabrigo con que estas pobres paren, que sólo él bastaba para matarlas, y sin haber comadres o parteras que las ayuden. Su sustento estando paridas es un poco de frijol sancochado; y la más rica, un tasajo de vaca o de venado; su cama un petate o esteras y he visto india en el puro suelo con un pedazo de viga por cabecera, fajada con una faja de palma. La casa es un cerco de caña; todo lo más de esto vi en pueblos de la costa del sur.[17]

En teoría, explica el sacerdote, los hombres están obligados a dar a sus mujeres lo necesario, pero ordinariamente no sólo no lo hacen, "pero les quitan para la embriaguez cuanto ellas ganan". Fray Manuel no osaría afirmar que las mujeres resultan más fuertes, decididas y valientes que sus maridos, pero lo da a entender. Sostiene que todos suelen ser ignorantes, maliciosos y crueles.[18] Ellas, a pesar de ser el sexo "muy débil", tienen que trabajar continuamente para sí y también para ellos, sobre todo en la ciudad de México.[19]

Las mujeres resultaban con frecuencia ser las primeras víctimas de sus parientes borrachos. Para dar fuerza a sus argumentos, fray Manuel describe varios casos que pudieran ser punto de partida para futuras investigaciones, pues tenemos pocos testimonios de vida práctica entre los grupos sociales populares que eran analfabetas y no narraron sus experiencias por escrito.

[15] *Ibid.*, p. 40.
[16] *Ibid.*, p. 87.
[17] *Ibid.*, p. 81-82.
[18] El comentario es en relación a las dificultades que presenta la confesión de los enfermos. Véase *Ibid.*, p. 74.
[19] *Ibid.*, p. 191.

Selecciono, como ejemplo, un caso dramático que por desgracia no ha perdido actualidad casi trescientos años más tarde, cuando el incesto, el asesinato, la violación o la pérdida de la dignidad pueden seguir relacionándose con la bebida excesiva y desordenada. Un indio ebrio violó a su hija, "quedó ella encinta, parió y lo muy horroroso de la culpa les hizo a uno y otro tirar en una acequia la criatura sin bautismo [...]" El padre Pérez los presentó ante el señor provisor don Miguel Orduño, en cuya cárcel enfermó él, siendo llevado al Hospital Real, donde murió. "Ella no sé en qué paró".[20]

Estas tragedias sucedían cuando el borracho estaba con su familia y en su casa, pero dejarlo fuera, o sea sacarlo a la calle, tampoco resolvía el problema. El padre Pérez explica que los hombres "que tienen el mal hábito" prefieren muchas veces la embriaguez lejos de la casa, en lugar de ver a la mujer. Estar con ella, nos dice, "suele tener sus dificultades y [lo otro] está tan barato que a cada cuadra hay un puesto de pulque".[21] La observación precedente nos remite a un lugar privilegiado para beber y que, en la vida de la Colonia, tuvo especial relevancia: la pulquería o taberna, sitio que, dicho sea de paso, dio generosos ingresos a la Corona. La gente de poco juicio o "dada a vicios"[22] asiste todo el año a esos sitios públicos "de donde dimanan hurtos, homicidios, incestos y otras muchas culpas". Materia tan barata, dice desconsolado el padre refiriéndose a la bebida en estos lugares de reunión, "que a cada paso se está convidando a pecar, porque se está convidando a beber".[23]

En teoría, el número de pulquerías en la ciudad de México no debía exceder de treinta y seis; veinticuatro para hombres y doce para mujeres. Sin embargo, un contemporáneo de fray Manuel se quejaba de que "no hay barrio ni calle [de la ciudad] que no tenga taberna pública".[24] La separación por sexos nunca funcionó, pero fue hasta mediados del siglo XVIII (1751), cuando un decreto expedido en la ciudad de México permitió que ambos sexos bebieran juntos,

> [...] por ser de más inconvenientes y producir consecuencias mucho más nocivas y perjudiciales, el que se separen y aparten a distancia el padre de la hija, el marido de su mujer y principalmente si son indios y forasteros que no pudiendo beber juntos gastarán más para beber divididos.[25]

[20] *Ibid.*, p. 64-65. Otro ejemplo: un domingo de cuaresma del mes de marzo de 1708, un grupo de indias se fueron a la pulquería al salir de misa en la Parroquia de San Pablo. Dos de ellas, una de las cuales llevaba cargado un niño de ocho meses, bebieron tanto que "se trabaron de palabras", se fueron a las manos y cayeron al suelo, y entreambas mataron a la criatura. Esto, dice el autor, fue público y sucedió a las once de la mañana.

[21] *Ibid.*, p. 65.

[22] *Ibid.*, p. 16-17.

[23] *Ibid.*, p. 67. Un decreto, expedido en México el 26 de julio de 1671 y confirmado en Madrid por la reina regente doña Mariana de Austria el 6 de julio de 1672, reafirmaba la quinta ordenanza del pulque de 1661: "que no halla concurso de hombres y mujeres juntos para beber en los puestos". Toda la legislación sobre el pulque se integró en la ley 37, libro 6, título 1° de la *Nueva recopilación y ordenanzas del año de 1672*.

[24] Vetancurt, "Manifiesto", 1698.

[25] Decreto expedido en la ciudad de México, el 9 de marzo de 1751, art. 3º. Véase *Historia general de la Real Hacienda*, v. III, p. 368.

La sensibilidad de fray Manuel oscila entre el rigor y la compasión, entre la norma y la disculpa. Afirma que el indio responde más al castigo temporal que a las penas eternas, pues "tiene más temor a doce azotes que la gente de razón a diez excomuniones".[26] A pesar de las duras palabras que utiliza para referirse a los indios, cuando habla con ellos trata de hacerlo con mesura y hasta con cariño. Se percibe en toda la obra un esfuerzo honesto y constante por comprender las carencias y problemas, incluyendo los de índole material, a que se enfrentan sus feligreses. Difícilmente podría manifestar estos sentimientos quien no hubiera tenido una experiencia de entrega hacia ellos. Habla en primera persona: "yo vivo", "yo conozco", "yo fui testigo", etcétera, y hace memoria de vivencias personales. Esta práctica de vida centrada en el contacto con grupos indígenas provoca en parte las dificultades a que hice referencia cuando mencioné el discurso europeo de los moralistas "que no conocieron indios" y que, a diferencia del agustino, no pudieron sensibilizarse a la realidad americana.

El lenguaje directo y la crudeza de algunos párrafos impactan a pesar del tiempo transcurrido desde que fueron escritos. Por pobres que sean los españoles, afirma el padre Pérez, jamás se ven en los aprietos que los pobres indios, viviendo o cuidando a sus enfermos en un jacalillo en que apenas caben,[27] o contestando, cuando les preguntan si han ayunado: "cómo he de ayunar si no tengo que comer".[28]

Las penurias que pasan los indios, ¿serán las responsables de la embriaguez? ¿O la bebida provocaba su triste situación? El autor parece inclinarse por la segunda opción. Parecería que, por lo general, los indios no salen de su miseria porque se embriagan. Cuando el confesor confronta a los indios con su falta de templanza, suelen disculparse diciendo: "me embriagué, pero no lo compré yo, sino que un amigo me convidó, y me hizo fuerza"; "no tuve yo la culpa, porque me forzó el que me convidó".[29] A juicio del confesor, es tal la propensión a la bebida que cuando los indios se buscan unos a otros, su determinación es embriagarse.[30] También procuran evadir una responsabilidad individual y prefieren darle a la bebida una connotación comunitaria más acorde con la manera tradicional que tenía el indio de integrarse a su medio.

En "buena teología", la borrachez se identificaba con una pérdida de lucidez mental, pues, en opinión de los teólogos, el hombre era más "gente de razón" mientras menos permitiera que se oscureciera su entendimiento bajo los efectos de las bebidas embriagantes. Vuelvo a tomar el comentario que hice al principio de este trabajo cuando cité a fray Manuel y destaqué su preocupación por lo que él consideraba la menor capacidad del indio, en relación a los penitentes europeos.

Fray Manuel distingue dos tipos de borrachos: los que al beber pierden por

[26] *Farol*, p. 58.
[27] *Ibid.*, p. 70.
[28] *Ibid.*, p. 83.
[29] *Ibid.*, p. 42, 65, 84.
[30] *Ibid.*, p. 65.

completo la razón y perjudican su salud y los que tienen tal costumbre y el cuerpo tan habituado, que se van a recoger sin hacer daño ni agredir. Los primeros faltan seriamente y caen en todos los vicios y los segundos sólo cometen una falta que, a su parecer, podría calificarse de exceso o de intemperancia. Fray Manuel debe hacer ciertas concesiones para armonizar la "buena teología" (o discurso de la Iglesia) con la práctica de vida de los grupos indígenas que están bajo su cuidado pastoral. "No podría hablar tan a la letra, sino habiendo conocido los indios de México",[31] exclama el fraile agustino. A su parecer beber no perjudica a los indios, "pues por mucho que beban rara vez contraen enfermedad procedida de la embriaguez, ya por la habituación de su naturaleza, o por lo muy cálido de ella".[32] Por eso, aunque beban en exceso, no cometen falta grave. Fray Manuel tiene empeño en desarrollar este original argumento, mismo que no es coincidente con otras partes del texto, porque encuentra en esta explicación, tal vez inesperada y sin duda heterodoxa, la única forma de no mandar al infierno a todos los borrachos. Resulta que al beber en forma desordenada, el indio "aguanta más", esto es, tarda más tiempo o necesita más cantidad de bebida para perder el sentido del que requieren los bebedores de otros grupos étnicos o sociales para conseguir el mismo efecto.

> Consuelo es este para los confesores de indios, pues hay indio que bebe tanto que ya no le cabe más, y todavía no ha perdido el sentido: con que éste —según lo dicho— no está en ocasión próxima. Esto he procurado trabajar para algún alivio de los confesores, para no cerrar totalmente el cielo a tantas almas, especialmente en México, en donde no podemos los curas de almas estorbarlos; que afuera, en pueblos retirados, donde pueden los curas estorbarlos, deben hacerlo con eficacia.[33]

El texto del *Farol* resume el desaliento y la impotencia de la Iglesia para controlar a los bebedores desordenados.[34] Con ellos no sirven amenazas ni castigos, ni siquiera palos o excomuniones; tampoco parecen dar resultado la dulzura ni la paciencia con las que confesores de la talla y del temple de fray Manuel se ejercitan a cada momento. En algunos momentos parece que sólo cabe la resignación casi fatal ante una dolorosa realidad.

¿Hasta dónde, me pregunto, el padre Pérez estaba participando en un diálogo de sordos al menos en lo que atañe al indígena que abusaba de la bebida embriagante? La lectura del *Farol indiano* deja la impresión de que, a pesar del contacto pastoral y de la buena disposición del autor, la comunicación entre la Iglesia y los indígenas resultaba limitada. Los indios no eran los únicos en excederse en el consumo de bebidas embriagantes, pero otros grupos sociales "los tenían en menos" y se les juzgaba con rigor. El encuentro entre ambas mentalidades no había provocado, por

[31] *Ibid.*, p. 109.
[32] *Ibid.*, p. 66.
[33] *Ibid.*, p. 67.
[34] Cita, inclusive, el texto del Concilio Limense: "No habrá firmeza en la fe de Jesucristo en la tierra, en tanto que los indios no fuesen refrenados en emborracharse." *Ibid.*, p. 67.

lo menos hasta ese momento, una coincidencia de puntos de vista en estos terrenos. En 1713, el autor del *Farol indiano* seguía sin hallar el modo de superar los obstáculos que surgieron cuando se encontraron por primera vez el pulque y el vino de la vid. La Iglesia continuaba, muy a su pesar, perdiendo el control de los indios cuando éstos se emborrachaban.

Volver sobre este viejo texto con ojos nuevos, algo que los historiadores siempre podemos intentar, podría ayudarnos a conocer y, espero, a comprender la evolución de esa historia iniciada bajo auspicios contradictorios y controvertidos hace ya quinientos años.

BIBLIOGRAFÍA

FONSECA, Fabián de, y Carlos de URRUTIA, *Historia general de la Real Hacienda*, por orden del Virrey Conde de Revillagigedo, 6 v., México, Imprenta de Vicente García Torres, 1845, 1849, 1850, 1851, 1852, 1853, edición facsimilar publicada por la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, 1978.

PEÑA MONTENEGRO, Alonso de la, *Itinerario para parochos de indios, en que se tratan las materias más particulares comunes a ellos para su buena administración. Por el Doctor Don Alonso de la Peña Montenegro, Obispo del Obispado de San Francisco de Quito*, nueva edición, Amberes, por Henrico y Cornelio Verdu [*sic*], 1698.

PÉREZ, Manuel, *Farol indiano y guía de curas de indios. Suma de los cinco sacramentos que administran los ministros evangélicos en esta América con todos los casos morales que suceden entre indios. Deducida de los más clásicos autores y amoldada a las costumbres y privilegios de los naturales. Seguido de un Confessionario Mexicano. Por fray Manuel Pérez, del Orden de N.P. S. Agustín*. En México, año de 1713.

Recopilación de leyes de los reynos de las Indias, edición facsimilar de la de Madrid, por Iulian de Paredes, año de 1681, en 4 v. En México, por Miguel Ángel Porrúa, año de 1987.

VETANCURT, fray Agustín de, "Manifiesto. Del celo de un religioso ministro de los naturales, acerca del estado de la república de los indios con el pulque que beben, y la perdición que tienen", en *Teatro mexicano, descripción breve de los sucesos ejemplares, históricos, políticos, militares y religiosos del Nuevo Mundo Occidental de las Indias*, dispuesto por R. P. Fr. Agustín de Vetancurt. En México por doña María de Venavides Viuda de Juan de Ribera, año de 1698.

MEZCALES, PULQUES Y CHINGUIRITOS

TERESA LOZANO ARMENDARES
Instituto de Investigaciones Históricas, UNAM

Por mucho tiempo, aspectos tan importantes en la vida del hombre como la comida y la bebida fueron abordados por la historiografía tradicional sólo de manera tangencial. Esto es especialmente cierto en lo que se refiere a la fabricación de bebidas embriagantes, pues su estudio se ha abocado más a los efectos nocivos que éstas producían en la población. No es sino hasta fechas recientes que se han hecho algunos estudios acerca del importante papel social y económico de la producción y consumo de bebidas embriagantes en la sociedad novohispana.[1]

Es un hecho que el consumo de alcohol siempre ha estado presente en las sociedades de todos los tiempos, y en muchas de ellas ha sido valorado como alimento nutritivo y como medicina para aliviar el dolor y para tratar enfermedades específicas. Las noticias con que contamos sobre la elaboración y consumo de bebidas alcohólicas en la Nueva España se refieren sólo a la presión que las autoridades, tanto civiles como eclesiásticas, ejercieron para vigilar la producción, la distribución y el consumo de bebidas, con el fin de ejercer cierto control social y porque representaban una importante fuente de ingresos para la real hacienda.

Durante la colonia fueron muchas y muy variadas las bebidas embriagantes que se elaboraban en todo el territorio novohispano. Esta variedad se caracteriza no sólo por marcadas diferencias regionales, que dependen de las materias primas para elaborarlas, sino por el proceso mismo de fabricación. Algunas de estas bebidas, las fermentadas, eran ya conocidas en el mundo prehispánico y otras, las destiladas, empezaron a ser producidas después de la llegada de los españoles, quienes trajeron los primeros alambiques para la destilación en el siglo XVI.

[1] Pueden citarse por ejemplo los trabajos de William Taylor, *Embriaguez, homicidio y rebelión en las poblaciones coloniales mexicanas*, México, FCE, 1987; José Hernández Palomo, *El aguardiente de caña en México (1724-1810)*, Sevilla, EEHA, 1974; del mismo autor, *La renta del pulque en Nueva España, 1663-1810*, Sevilla, EEHA, 1979; John Kicza, "The Pulque Trade of Late Colonial Mexico City", AAFH/TAM, 37:2, oct. 1980, p. 193-221; Michael C. Scardaville, "Alcohol Abuse and Tavern Reform in Late Colonial Mexico City", en *Hispanic American Historical Review*, 60:4, nov. 1980, p. 643-671.

Se tiene noticia de alrededor de setenta diferentes bebidas alcohólicas elaboradas y consumidas en Nueva España, a pesar de que la gran mayoría de ellas estuvo prohibida durante la mayor parte de la época colonial por razones económicas principalmente, aunque los motivos aparentes fueran proteger la salud y el bienestar de la sociedad. El pulque, el mezcal y el aguardiente de caña o chinguirito fueron las bebidas embriagantes de mayor consumo entre los novohispanos, no obstante que tanto el mezcal como el chinguirito eran considerados por las autoridades como nocivos y por lo tanto se fabricaban de manera ilegal. La prohibición del aguardiente de caña, y en alguna medida del mezcal, se explica también en términos económicos, ya que se trataba de proteger la importación de los vinos y aguardientes peninsulares. Cabe señalar, sin embargo, que la fabricación de mezcal fue autorizada en el área de Guadalajara, aunque se restringió su consumo en el resto del territorio novohispano, y que como la producción y distribución de las bebidas alcohólicas significaba una importante fuente de ingresos no sólo para los fabricantes sino para el real erario a través de los derechos que se les impondrían, todas las prohibiciones y reglamentaciones implantadas con el fin de regular su producción y comercialización tuvieron un efecto muy limitado. En la segunda mitad del siglo XVIII fueron muchas y reiteradas las peticiones a la Corona por parte de aquellos interesados en lograr la legalización del mezcal, pero sobre todo del chinguirito.

Desde el punto de vista de las autoridades la embriaguez estaba muy ligada a una serie de desórdenes sociales y era un vicio que se trataba de extirpar por las consecuencias de tipo moral, económico y político que acarreaba. Así, en toda la documentación es constante la alusión que se hace a la gran afición de la población novohispana, en especial de los indios, por las bebidas embriagantes y a los males que éstas producían. Estos argumentos servían para reforzar la necesidad de la prohibición; pero también nos dejan entrever cómo las autoridades estaban conscientes de que no se podía prohibir el consumo de alcohol y, por lo tanto, lo que debía controlarse era el abuso del mismo.

Los efectos nocivos de la embriaguez son de todos conocidos; en esta ocasión no me voy a referir a las razones de tipo económico o político de la prohibición, ni a los daños sociales que ocasionaba el consumo excesivo de alcohol, sino a los argumentos aducidos por los defensores del mezcal y del chinguirito para lograr que estas bebidas fueran permitidas, ya que eran tan populares y apreciadas como el mismo pulque por los novohispanos de todas las clases y condiciones.

Debemos tomar en cuenta que estos argumentos enfrentaban a las bebidas destiladas con el pulque, cuyo enorme arraigo entre la población y el ser fuente importante de ingresos para el real erario lo convertían no sólo en la bebida más popular y de uso más generalizado entre la población del altiplano sino en la única bebida alcohólica de origen americano que contaba con la protección de la Corona. Por ello, en ese afán por lograr que el mezcal y el chinguirito fueran legalizados, se atacará al pulque por considerársele el origen de la embriaguez de los grupos populares y ser una bebida nociva a la salud; incluso habrá quienes sugieran, a

mediados del siglo XVIII, que el plantío de magueyes perjudicaba la agricultura y debía prohibirse.

Esto último era totalmente impracticable si se toma en cuenta lo fundamental que era el maguey en la cultura indígena. Los primeros españoles que llegaron a Nueva España se dieron cuenta de ello y describieron el maguey como "el árbol de las maravillas",[2] "la más útil entre las producciones del reino vegetable"[3] y "suficiente para todo lo necesario de la vida humana",[4] porque de ella obtenían el aguamiel y el pulque; las hojas servían para hacer vestidos, zapatos, cuerdas, y servían también de vigas para techar las casas y para hacer escudos para los soldados. Con las cenizas de las hojas se preparaba una excelente lejía y con las raíces se hacía una especie de jabón para lavar la ropa. Las hojas del maguey, acanaladas y compactas, eran usadas para echar ahí la masa del maíz antes de hacer las tortillas. Con la epidermis de las hojas se hacía un papel blanco y sedoso y de larga duración.[5] En fin, como bien apunta Manuel Payno, "no había ninguno de los usos domésticos de los tiempos antiguos de México, que no tuviese relación con el maguey".[6]

El pulque

Aunque existía una gran variedad de magueyes que se podían encontrar en todo el virreinato, cada uno de ellos con distintas propiedades y usos, no todos eran adecuados para obtener pulque de buena calidad. La región donde se encontraba el maguey fino para producir el mejor pulque era la zona conocida con el nombre general de los Llanos de Apan, que se localiza entre los actuales estados de México, Hidalgo, Puebla y Tlaxcala.

El cuidado que necesitaba el maguey era mínimo y prácticamente se reducía a la siembra. En los terrenos adecuados tarda ocho, diez y hasta doce años para llegar a su estado de madurez, pero si el plantío se hacía de manera que los magueyes fueran produciendo sucesivamente, se podía tener una explotación casi permanente. Los pocos cuidados que necesitaba y la resistencia natural del maguey a cualquier contingencia climatológica fueron los factores más decisivos que favorecieron el desarrollo de los plantíos y la producción de pulque.

El maguey tiene un proceso lento de crecimiento y corto de producción; las

[2] José Acosta, *Historia natural y moral de las Indias*, citado por Manuel Payno, "Memoria sobre el maguey mexicano y sus diversos productos", en *Boletín de la Sociedad Mexicana de Geografía y Estadística*, t. X, México, 1863, p. 384.

[3] José Ignacio Bartolache, "Uso y abuso del pulque para curar enfermedades", citado por José Hernández Palomo, *La renta del pulque en Nueva España, 1663-1810*, Sevilla, EEHA, 1979, p. 2.

[4] Francisco Hernández, *Historia Indiarum*, citado por José Hernández Palomo, *op. cit.*, p. 2.

[5] Se han encontrado algunas muestras de este papel pues fue empleado en la elaboración de algunos códices famosos tales como el *Zolin*, el *Coatépetl*, el de la *Descendencia Pitzahua* y el fragmento conocido del *Caltepaneca*. José María Muriá, *El tequila. Boceto histórico de una industria*, Universidad de Guadalajara, 1990 (Cuadernos de difusión científica, 18; Serie Programa de Estudios Jaliscienses, 1), p. 17.

[6] Manuel Payno, *op. cit.*, p. 391.

técnicas de extracción y elaboración del pulque han experimentado muy pocos cambios hasta nuestros días. Al llegar cierta época, cuando el maguey alcanza "su mayor vigor", se corta el cogollo y con una cuchara filosa o *iztetl* se forma una concavidad en el tronco; todos los días se raspa esta concavidad teniendo cuidado de no cortar las hojas o barbas que quedan alrededor, "porque si tocan el aguamiel le dan mal sabor y peor gusto". Una vez que comienza a manar de este corte el aguamiel, un líquido azucarado y blancuzco, los tlachiqueros con un *acocotl* o carrizo lo succionan y echan en una vasija o pellejo el cual, una vez lleno, es conducido a los tinacales de la hacienda, donde fermenta.[7]

La fermentación del aguamiel se produce naturalmente en un lapso de 32 a 36 horas. Para ello se deposita en cada una de las tinas una pequeña cantidad de pulque viejo, llamado pie, madre del pulque o *xinaxtle*. Sin embargo, en la elaboración del pie e incluso del pulque siempre hubo un sinnúmero de versiones acerca de ingredientes que se le echaban con el fin de acelerar la fermentación, hacerlo más fuerte o retardar su descomposición. Y fue esta costumbre a la que siempre se opusieron las autoridades virreinales atribuyendo a estos "ingredientes nocivos" la embriaguez y los daños que producía el pulque. Entre estos ingredientes los más comunes eran la cal y una hierba llamada *ocpatli* con la cual fermentaba mucho el aguamiel, pero el de mayor y general uso fue el llamado *cuapatle*. Su función principal, que siempre se alegó en su favor, fue la de preservar y evitar la corrupción del pulque; y era necesario, porque éste se echa a perder en muy corto tiempo, tres o cuatro días a lo más, por lo que los acarreadores y expendedores le mezclaban al pulque agua y aguamiel curado con cierta porción de cal viva para impedir su fermentación y mantener su buen gusto y estado.

Se sabe que en la sociedad prehispánica el consumo de pulque estuvo restringido a ciertos grupos sociales y a ciertas festividades del calendario ritual, y el abuso de esta bebida era duramente castigado, pero también es cierto que el pulque se usaba no solamente como licor y como intoxicante ritual, sino que también tenía un efecto nutritivo importante al compensar la falta de verduras y proteínas en la alimentación, además de tener múltiples usos terapéuticos, muchos de los cuales se hallaban todavía en vigor en la época colonial e incluso hasta fines del siglo XIX, cuando se hicieron no pocos estudios científicos de sus propiedades y usos.

Comenta Manuel Payno que a mediados del siglo pasado se había propagado de una manera asombrosa el cultivo del maguey traído de los Llanos de Apan en algunas haciendas cercanas a la ciudad de México. Estas plantas trasladadas a las tierras del valle, planas, gruesas y ricas en humus, cambian de naturaleza y producían un pulque mucho más agradable al sabor y más cargado de materia sacarina. Se le conocía como *tlachique* y aunque era una bebida poco fermentada, diferente del pulque que se producía en los Llanos de Apan, con poco alcohol, era una bebida "gustosa y dulce". Producía soñolencia, dolor de cabeza y a veces irritaciones en la piel a los que no

[7] *Ibid.*, p. 416-419.

estaban habituados a ella. Payno señala que los soldados franceses eran aficionados al tlachique que se vendía por el rumbo de San Cosme.[8]

El pulque criollo era el que se hacía en las tabernas dejando fermentar el aguamiel que traían de los ranchos. En los meses de verano, cuando generalmente escasea el pulque, se trataba de convertir en vendible el que quedaba en las pulquerías, mezclándolo con el aguamiel recién traído; había peritos en estos establecimientos encargados de hacer las mezclas "sin ofender el gusto de los bebedores más delicados".

El pulque blanco admite la mezcla de multitud de ingredientes como frutas y azúcar de caña, que lejos de hacerlo nocivo y de mal sabor, lo transforman en una bebida muy agradable. Se le conoce como pulque curado y no podía faltar en los convites de familia. Los más comunes eran los compuestos con piña, tuna, fresa, naranja, chirimoya y guayaba.

El pulque es el acompañante ideal de los alimentos picantes y en general de los ricos platillos de la cocina mexicana. Es del conocimiento común, y fácilmente comprobable, como bien apunta Payno, que "después de comer chile, particularmente si es picante, cualquier vino repugna y se hace necesario beber pulque; por el contrario éste es desagradable después de comer conservas, pescados, gelatinas y carnes frías".[9]

Tanto la planta del maguey como el licor que produce, ya en estado natural, ya fermentado, estaban incorporados a la farmacopea prehispánica. Los mexicas conocían alrededor de catorce especies y variedades del maguey, de las que obtenían diferentes aplicaciones medicinales.[10] En la obra *Historia de las plantas de Nueva España* de Francisco Hernández[11] se encuentra la descripción de algunas variedades de maguey y sus propiedades curativas. La especie de maguey conocido como *tlacametl* daba vigor y fuerza a las mujeres flacas y a las que padecían desmayos. El zumo del *teometl* bebido o aplicado por fuera sanaba las calenturas. El jugo exprimido de las hojas del *xolometl*, en cantidad de diez onzas, quitaba los dolores de todo el cuerpo, especialmente los de las junturas, y restituía el movimiento perdido; empero, durante el tiempo que se bebía este líquido debía cubrirse bien el cuerpo y "guardarse" con gran cuidado.[12]

Algunas propiedades terapéuticas del maguey y del pulque fueron descritas por los primeros españoles que escribieron sobre las costumbres de los indios. El mismo Motolinía dice que el zumo caliente de una hoja echada a las brasas "es muy saludable para una cuchillada o para una llaga fresca", así como para las mordeduras de víbora; recomienda comer "destos metl chiquillos, tiernos, tamaños como de un palomo" y

[8] *Ibid.*, p. 440.

[9] *Ibid.*, p. 441-442.

[10] Arturo Soberón y Miguel Ángel Vásquez, *El consumo de pulque en la ciudad de México, 1750-1800*, tesis de licenciatura, UNAM, Facultad de Filosofía y Letras, 1992, p. 14.

[11] Francisco Hernández, *Historia de las plantas de Nueva España*, México, Imprenta Universitaria, 1942.

[12] Citado por Manuel Payno, *op. cit.*, p. 400-401.

lavar la herida con zumo de la raíz.[13] Fray Bernardino de Sahagún da cuenta de que el zumo de la penca cocida de maguey aplicado sobre heridas y descalabraduras, previamente lavadas con orines, las ayudaba a sanar más rápidamente.[14] Sin embargo, con seguridad lo que más apreciaban del maguey los indios eran los numerosos brebajes preparados a base de pulque al que le mezclaban ciertas hierbas con que se curaban dolencias del cuerpo. He aquí algunos de estos remedios. El aguamiel hervido, hasta convertirlo en jarabe, se tomaba en ayunas y era eficaz para resolver los tumores y curar las blenorreas.[15] El aguamiel con espinas de las hojas del maguey bien trituradas y hervido con ellas era buen remedio para las gonorreas; se aseguraba que seis u ocho días bastaban para una perfecta curación. Las fricciones de pulque mezclado con espinosilla[16] servían para curar las calenturas intermitentes, así como las tisanas[17] de pulque con espinosilla curaban los fríos adquiridos en las tierras calientes de las costas. Asimismo, cuando por causa del mucho sol dolía la cabeza, era remedio eficaz untarse las sienes y la frente con pulque.

Desde mediados del siglo XVIII, pero sobre todo en el XIX, el pulque fue materia de algunos trabajos científicos con el fin de estudiar sus propiedades medicinales y los daños que su consumo excesivo causaba a la salud. Una de las propiedades curativas del pulque de mayor aceptación era la de ser diurético y ayudar a la fácil digestión; pero no todos los médicos estaban de acuerdo. José Ignacio Bartolache, por ejemplo, hizo una serie de observaciones y experimentos con el pulque blanco y llegó a las siguientes conclusiones:

> es un licor extremadamente flatulento, y por esta parte hace mucho a la digestión de los alimentos sólidos, pues el aire enrarecido con el gran calor del estómago brota de todas partes insinuándose, dividiendo y agitando cuanto encuentra. Esta flatulencia del pulque no se corrige como la de otros licores con hacerlo hervir antes de tomarlo. Y así —dice—, no veo qué fin llevan aquellos médicos que lo prescriben de esta manera si ya no es que tiran a que se aumente con aquella evaporación la razón del sedimento a su vehículo fluido, es decir, piensan hacerlo más espeso. [Además] el pulque pierde en la cocción todo su espíritu, quedando bastante desazonado e ingrato al gusto.

Tampoco estaba de acuerdo Bartolache en las propiedades diuréticas del pulque, pues dice que había observado que producía "una orina muy cruda y dentro de tan poco tiempo después de beberlo, que parece imposible tocase en la masa de la sangre, ni haya filtrádose en los tubos de los riñones".[18]

Casi un siglo más tarde aseguraban la mayoría de los médicos que el pulque reseca y purifica la sangre, templa y refrigera el hígado, tempera y limpia el bazo,

[13] Citado por José María Muriá, *op. cit.*, p. 17.
[14] Arturo Soberón y Miguel Ángel Vásquez, *op. cit.*, p. 13.
[15] Flujo mucoso ocasionado por la inflamación de una membrana, principalmente de la uretra.
[16] En México llaman así al *cuachile*, planta polemoniácea característica del interior del país.
[17] Bebida medicinal que resulta del cocimiento ligero de una o varias hierbas y otros ingredientes en agua.
[18] Manuel Payno, *op. cit.*, p. 448.

disuelve todas las hinchazones, desbarata y hace arrojar frecuentemente por la orina todas las flemas y materias que dañan la vejiga; su uso continuo hace arrojar en menudas arenas los cálculos. Además, el pulque es estimulante, pues promueve la gana de comer, causa abundante y apacible sueño, mejora el color de la tez tomándolo en ayunas y, si se toma caliente, sirve de purgante. Los asientos y residuos que deja el pulque en las vasijas en que se guarda servían para quitar las pecas, barros y verrugas de la cara.[19]

De ser ciertos todos estos remedios, el pulque sería una especie de panacea universal. Muy probablemente la gente exageraba sus propiedades curativas. Pero lo cierto es que aún en el siglo pasado algunos médicos estaban de acuerdo en que el pulque se aplicaba con buen éxito en algunas afecciones gástricas[20] y nerviosas, y daban preferencia al pulque respecto a la cerveza y otros vinos para la curación de ciertas enfermedades. Convenían en que el pulque en cantidad moderada reanimaba de tal manera el sistema nervioso que predisponía a la alegría; pero si se tomaba en cantidad, turbaba los sentidos y excitaba las pasiones, y había sido demostrado que el pulque causaba más riñas que el aguardiente y la cerveza. Insistían en que había que distinguir entre el uso y el abuso pues, decían, el pulque en las personas que no están acostumbradas a beberlo causa los mismos efectos que otras bebidas alcohólicas; por ejemplo, una especie de entorpecimiento en el cerebro, parecido al que produce el opio. Sin embargo, el pulque tomado en dosis moderadas facilita la digestión, provoca el sueño y comunica fuerzas y vigor a la naturaleza sin producir la irritación ni la gota que es, afirman, "castigo terrible que a ciertos periodos de la vida, convierte en tormento los últimos días de los gastrónomos europeos".[21] Además, habían observado que gracias al pulque, tanto los españoles que lo consumían, prefiriéndolo a los mejores vinos de España, como los indígenas, para quienes esta bebida formaba parte importante de su escasa alimentación, podían llegar a una edad avanzada y conservarse fuertes y sanos con su uso cotidiano. Asimismo, se había comprobado que las nodrizas que tomaban pulque criaban a los niños sanos y robustos y era tal la abundancia de la leche que algunas podían criar dos o tres niños a la vez. También se había hecho la observación en diversos hospitales, que personas enfermas del estómago, algunas de las cuales habían resistido a todo género de tratamiento conocido, se habían levantado materialmente del sepulcro con el uso del pulque administrado prudentemente por un médico.[22]

Otra propiedad terapéutica del pulque era la de ser emenagogo, capaz de provocar la evacuación menstrual de las mujeres, y podría ser bueno, afirmaban, para

[19] *Ibid.*, p. 441.

[20] En la *Gazeta de México* de mayo de 1737 se publicó la noticia del fallecimiento del bachiller Francisco Carlos Galván, célebre médico por haber sido el primero en usar por medicamento el pulque blanco para corregir la diarrea. Se afirma en la nota que "ha tenido tan buen éxito, que son innumerables los que han sanado". Virginia Guedea, *Las gacetas de México y la medicina. Un índice*, México, UNAM, Instituto de Investigaciones Históricas, 1991 (Serie Bibliográfica,10), p. 28.

[21] *Ibid.*, p. 442.

[22] *Ibid.*

algunas cloróticas, es decir, aquellas jóvenes que padecían anemia con palidez verdosa, trastornos menstruales y otros síntomas nerviosos y digestivos, porque

> contribuyendo poderosa y eficazmente a fortificar su constitución y a modificar la composición de su sangre alterada, aumentando visiblemente la fibrina y glóbulos rojos, produce los efectos de aquella clase de medicamentos; pero en lo que no cabe duda es en que para las paridas, si no tienen alguna inflamación y ha pasado ya la calentura de la leche, es el mejor vino que puede en México dárseles.[23]

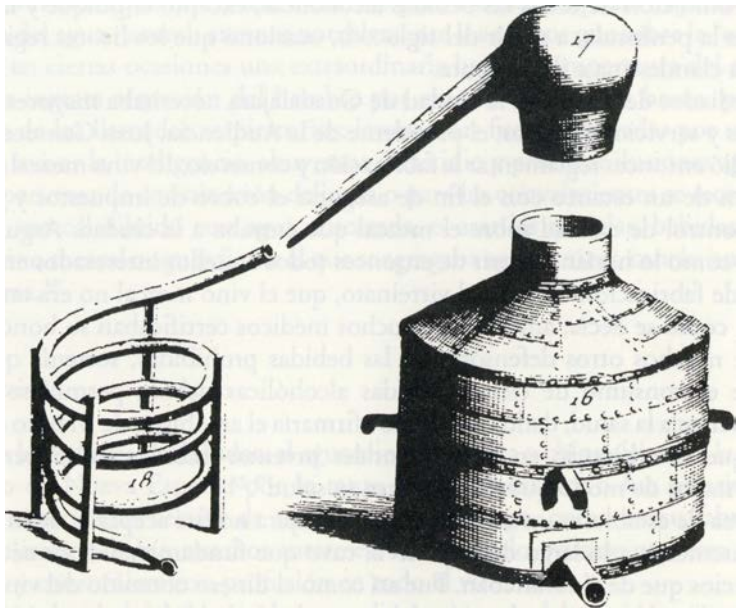
Una vez descritas las importantes propiedades medicinales y terapéuticas que se le reconocían al pulque aun por algunos de sus detractores, veremos cuáles eran las cualidades que las bebidas destiladas tenían en opinión de aquellos interesados en su legalización.

El mezcal

Como ya se dijo más arriba, las bebidas destiladas, los aguardientes, no fueron conocidos en el Nuevo Mundo sino hasta la llegada de los españoles. Esto hace imposible que una bebida como el mezcal fuera elaborada por los indígenas antes de la conquista, aunque los primeros españoles que llegaron a estas tierras consignaron que sus habitantes elaboraban una bebida con las hojas del maguey, a la que llamaban *maguees*. No podría afirmar que este licor fuera el vino mezcal, aunque la técnica para hacerlo es muy semejante: "a las hojas les quitan la corteza y los nervios, las asan y cuecen en hornos hechos en la tierra y los rodean de leña con un arte particular; [con ellas] fabrican una bebida con la que se embriagan".[24] El mismo Motolinía consigna la elaboración de un licor hecho mediante el cocimiento del mezcal o corazón del maguey, al que dice llamaban *mexcalli* y, a decir de los españoles, era "de mucha sustancia y saludable".[25] En efecto, el corazón del maguey asado, conocido como mezcal, es lo que se emplea para fabricar, mediante un proceso de destilación, un licor conocido en la época colonial como vino mezcal. Una de las primeras descripciones del mezcal la proporciona Domingo Lázaro de Arregui en su *Descripción de la Nueva Galicia*, escrita alrededor de 1621. Dice:

> los mexcales son muy semejantes al maguey, y su raíz y asientos de las pencas se comen asados, y de ellas mismas, exprimiéndolas así asadas, sacan un mosto de que sacan vino por alquitara, más claro que el agua y más fuerte que el aguardiente y de aquel gusto. Y aunque del mexcal de que se hace se comunican muchas virtudes, úsanle en lo común con tanto exceso, que desacreditan el vino y aun la planta.[26]

[23] Opinión del señor D.M.R. citado por Manuel Payno, *op. cit.*, p. 450.
[24] Citado por Manuel Payno, *op. cit.*, p. 390.
[25] Citado por José María Muriá, *op. cit.*, p. 20.
[26] *Ibid.*



Diseño de los alambiques de culebra, traídos de Europa para las fábricas de aguardiente. Archivo General de Indias. Ingenios y Muestras, 187

No todos los magueyes son propios para elaborar el mezcal. Los más a propósito eran aquellos conocidos popularmente como chino, azul, bermejo, sigüin, moraneño, chato, mano larga, zopilote, pie de mula, etcétera. La manera de elaborar el vino mezcal era la siguiente: cuando las plantas han alcanzado su completa madurez, a los nueve o diez años de edad, se procede a la maniobra que se llama *gima*, la cual consiste en separar de la cepa o corazón del mezcal las hojas o pencas que lo rodean, dejándole adherida una parte pequeña de éstas; luego se procede a su cocimiento en unos hoyos de la forma de un cono truncado con la base hacia arriba; todo el interior de estos hornos está enlosado con una clase de piedra refractaria llamada *china*. Estos hornos, calentados casi hasta el rojo, se llenan con las cabezas de los mezcales, cubriéndolas enseguida con zacate y tierra para impedir en lo posible la salida del vapor, que en esta operación desempeña el principal papel, y conservar durante 24 horas el calor necesario para el perfecto cocimiento de aquéllas. La molienda del mezcal cocido se practicaba en tahonas movidas por fuerza animal; la pulpa resultante, diluida en suficiente cantidad de agua, se fermentaba en vasijas de madera o barro o en pieles de toro puestas a modo de hamacas. Una vez terminada la fermentación, se destilaba el líquido con todo y bagazo en alambiques de construcción muy sencilla.[27]

[27] Lázaro Pérez, *Estudio sobre el maguey llamado mezcal en el estado de Jalisco*, Guadalajara, Instituto del Tequila A.C., Programa de Estudios Jalisciense, 1990, p. 11-12.

La prohibición de todas las bebidas alcohólicas, excepto el pulque y las provenientes de la península, a partir del siglo XVII, ocasionó que los licores regionales se fabricaran clandestina e ilegalmente.

A mediados del siglo XVII la ciudad de Guadalajara necesitaba mayores recursos para obras y servicios públicos; el presidente de la Audiencia, Juan Canseco Quiñones, decidió entonces reglamentar la fabricación y comercio del vino mezcal y ordenó la creación de un estanco con el fin de asegurar el cobro de impuestos y tener un relativo control de calidad sobre el mezcal que entraba a la ciudad. Argumentaba Canseco, como lo harían a partir de entonces todos aquellos interesados en obtener licencias de fabricación en todo el virreinato, que el vino mezcal no era tan dañino a la salud como se decía; antes bien, muchos médicos certificaban su bondad. Y, al igual que muchos otros defensores de las bebidas prohibidas, sostenía que al ser inevitable el consumo de ciertas bebidas alcohólicas debían permitirse aquellas menos nocivas a la salud, dado que, como afirmaría el arzobispo de México en 1768, "parece que es arbitrario en estos naturales inventar bebidas en su perjuicio, y condimentarlas de modo que más padezca su salud".[28]

La idea de establecer un estanco en Guadalajara no fue aceptada de inmediato, y constantemente a lo largo del siglo XVIII tuvo que fundamentarse su necesidad y los beneficios que de él resultaban. Fue así como el dinero obtenido del vino mezcal se usó para las obras de conducción del agua a la ciudad y la construcción del real palacio.[29] Si bien en Guadalajara no estuvo prohibido el mezcal, en otros lugares del virreinato sí lo estuvo a pesar de las reiteradas peticiones a las autoridades con el fin de obtener licencias de fabricación, alegando como una de las razones principales que sus tierras no eran aptas para otros cultivos. Estas peticiones siempre fueron negadas con el argumento de lo nociva que era esta bebida para la salud, argumento que, como hemos dicho, sólo ocultaba las razones económicas de la prohibición.

Los defensores del mezcal le encontraban a este licor multitud de aplicaciones terapéuticas; éstas fueron dadas a conocer en conjunto por Lázaro Pérez en su *Estudio sobre el maguey llamado mezcal en el estado de Jalisco* publicado en 1887. Las virtudes del mezcal que este autor enumera son: despertar el natural apetito de los alimentos en las personas que por alguna causa lo han perdido; favorecer las digestiones difíciles; tonificar las funciones gástricas; tener una acción real en aquellas enfermedades en que la atonía hace el principal papel y en las dispepsias que a menudo son rebeldes a todos los agentes conocidos de la terapéutica; hacer que cicatricen rápidamente y por primera intención las heridas poco profundas, cuando se lavan y curan con él; calmar el dolor y evitar en lo general la inflamación consiguiente a las torceduras, aplicándolo en fomentaciones; vigorizar las funciones de la "economía" debilitadas por la edad; calmar la sed ocasionada por la insolación, propiedad que aprovechan con el mejor éxito muchos caminantes, evitándose así las enfermedades, a veces de

[28] Francisco Arzobispo de México al virrey Croix. México, 13 de feb. 1768. En AGI, *México*, 2331.
[29] José María Muriá, *op. cit.*, p. 24-26.

terminación fatal, que sobrevienen cuando para satisfacer aquella imperiosa necesidad usan del agua natural; atenuar notablemente los efectos que sobre la "economía" produce en ciertas ocasiones una extraordinaria baja de temperatura del ambiente; calmar la ingrata sensación del hambre por espacio de muchas horas, por ser un alimento de los llamados respiratorios; levantar las fuerzas agotadas por un trabajo excesivo; avivar la inteligencia, ahuyentar el fastidio y procurar ilusiones agradables. Para las personas de constitución delicada o para las convalecientes se recomendaba tomar el mezcal diluido con agua azucarada, o usar las mistelas, bebidas hechas a base de vino mezcal o aguardiente al que se agregaba agua, azúcar, canela, anís o algún otro aroma.[30]

El chinguirito

De todas las bebidas prohibidas, el aguardiente de caña o chinguirito era la de mayor consumo en Nueva España; por lo tanto lograr su extinción fue prioritario para aquellas autoridades celosas de su deber. Sin embargo, como en su fabricación y comercialización había muchos intereses, nunca pudo evitarse que esta bebida se fabricara y consumiera con profusión en todo el virreinato.

La popularidad del chinguirito se explica porque su elaboración era muy sencilla y de su venta se obtenían muy buenas ganancias. En las afueras de las ciudades, en los centros mineros e incluso en algunos conventos de religiosos había verdaderas fábricas de chinguirito. Los encargados de evitar su fabricación ilegal se quejaban de lo difícil que era controlarla porque los equipos para la destilación eran muy sencillos y fáciles de ocultar. La elaboración misma del chinguirito era simple y fácil: se echaba agua simple o de cebada y miel prieta en cueros de res que se colocaban en un cuarto abrigado con braseros para acelerar la fermentación y el "tomar punto"; después se introducía todo el líquido en el alambique y se destilaba una o varias veces para hacerlo más o menos fuerte.

Se alegaba en defensa del aguardiente de caña que por estar hecho con materiales tan simples no podía ser dañino a la salud. Sin embargo, era común agregarle ciertos ingredientes, como se hacía con el pulque, para darle fortaleza. Al aguardiente de caña después de fermentado solían mezclarle excremento canino, alumbre y "otras cosas nocivas". El arzobispo de México apuntaba que a esta bebida "por raspante" se inclinaban mucho los indios de México, quienes sufrían muchas enfermedades por esta causa, y aun las pestes de *matlazáhuatl*.[31]

Así como los defensores del aguardiente de caña al referirse a los daños que provocaba el pulque no hacían ninguna distinción entre el pulque blanco y el adulterado, era común, por parte de algunas autoridades, la identificación del

[30] Lázaro Pérez, *op. cit.*, p. 15-16.
[31] Francisco Arzobispo de México... *op. cit.*

chinguirito con otras bebidas también prohibidas como el mezcal o el tepache, y es por ello que en el proceso de legalización del chinguirito se pediría que no se usara más este nombre, para evitar así que fuera confundido con el aguardiente adulterado.

Por otro lado, es común pensar que el pulque era una bebida que sólo consumían los indios, y que los españoles y mestizos preferían el vino y el aguardiente. Pero se ha comprobado que no había tal diferencia y que los mestizos e incluso muchos españoles eran aficionados al pulque, así como los indios, sobre todo en las ciudades, consumían grandes cantidades de chinguirito. En los documentos, sin embargo, cuando se habla del daño que producían las bebidas alcohólicas y de la embriaguez en general, sólo se refieren a los indios. Ciertamente, los grupos populares de las ciudades suelen ser identificados en los testimonios de los viajeros y documentos oficiales con todos los vicios sociales: embriaguez, juego, delincuencia, y son sin duda los miembros de estos grupos populares los que con más frecuencia eran aprehendidos por ebriedad.

Se recomendaba el uso del chinguirito para las personas que se dedicaban a trabajos pesados. Y, en efecto, muchos trabajadores, por la naturaleza de sus labores recurrían al consumo de alcohol para mantener la fuerza física necesaria. Así por ejemplo, los cargadores, los remeros, los operarios de las minas y todos aquéllos cuyas labores eran extenuantes y no muy especializadas, solían beber en exceso.[32]

En la década de los sesenta del siglo XVIII, a raíz de la visita de José de Gálvez, y promovida por éste y por el virrey Croix principalmente, se inició una larga serie de negociaciones para lograr que la Corona se decidiera a permitir la libre fabricación de aguardiente de caña. Es abundante la documentación que estas peticiones generaron y allí podemos encontrar varios de los argumentos aducidos por las autoridades virreinales en defensa del chinguirito. El punto, que se refiere a demostrar que no era una bebida nociva a la salud, invariablemente menciona que ya había sido probado que no era dañina, pero no se enumeran sus virtudes y, por lo general, la defensa se basa en atacar al pulque para tratar de demostrar que éste era mucho más perjudicial.

Se consideraba incluso que el chinguirito era mejor que el aguardiente de uva que generalmente se traía de España. Así lo expresó el Protomedicato de la ciudad de México en 1768:

> el aguardiente que se fabrica del borujo de la uva o de la misma uva agria y piloncillo o miel es mucho más dañoso a la salud que el chinguirito, porque (supuesta en una y otra bebida la igualdad en el agua y en la miel o piloncillo que es lo mismo), la cebada por contener algunas partes templadas y emulsivas puede enfreñar [*sic*] la acrimonia del chinguirito, y no así el borujo de la uva, pues contribuye con una copia de partes sulfúreas y acres que han de elevar en la destilación su espíritu ardiente y cuasi corrupcibo [*sic*], sobremanera adverso a la máquina viviente.[33]

[32] Michael Scardaville, *Crime and the Urban Poor: Mexico City in the Late Colonial Period*, PhD. Diss., University of Florida, 1977, p. 214-215.

[33] "Autos sobre el origen y causas que motivaron la prohibición", México, 1768. En AGI, *México*, 2331.

Tanto los defensores del pulque como los del chinguirito se dedicaron a atacar a la bebida contraria. Hemos dicho que la defensa del chinguirito se basó en atacar al pulque. Tomemos como ejemplo lo que el arzobispo de México decía en ese mismo año de 1768:

> la demostración de que el aguardiente es menos nocivo que el pulque es que el aguardiente de caña se ha hecho bebida general en los europeos, el pulque sólo en los indios de Nueva España, y en pocas partes. La aguardiente de caña se conserva en pipas y botellas como otros licores, el pulque no puede pasar de un día a otro, en lo que se acredita ser muy fácil a la corrupción. La aguardiente bien fabricada está clara, limpia, se acomoda al estómago, y aunque se pase de un vaso a otro no deja heces, ni se altera; el pulque todo se compone de partes muy ramosas; si se deja posar y después se pasa a otro vaso se reconocen las partículas o hebras del hilo que en España se llama pita…; y finalmente, por el mismo hecho de no poderse conservar de un día a otro en las pulquerías, es casi forzoso que por no perder las sobras de un día se haga con él el tepache con estas y otras bebidas, que sin duda alguna son muy perjudiciales.

Además de esto, decía haber observado el arzobispo que donde se bebe pulque los indios son más torpes y rudos, porque la bebida les embota los sentidos, y por esto "retiene el vientre, les coagula los humores y son menos expeditos, lo que al contrario sucede con el aguardiente, que assia [*sic*] los espíritus, e impide la coagulación". El pulque es como una horchata, dice, y tan insensible al beber que los indios la usan en tanta cantidad que no es posible beberla de agua clara, porque no les avisa el vapor, y cuando se quieren levantar, no pueden; esto no sucede con el aguardiente, cuyos espíritus avisan al cerebro del daño que amenaza. Por otro lado, agrega, la coagulación de la sangre en el que se excede en el pulque es casi irremediable, y lo mismo la hidropesía, que se origina de su exceso, y para curar al enfermo de aguardiente hay más remedios y más eficaces. Además, la cólera en el que usa pulque tarda más, pero es más activa y duradera que con el aguardiente, por esto serán menos las muertes que se cometan, ni se ve que donde se usa el aguardiente sean tantas como en esta ciudad. Por último, dice el arzobispo que el pulque se usa como medicina para las diarreas, así como la horchata de bellotas en España, y "no por esto habrá hombre cuerdo que use de esta bebida ordinaria porque no la puede digerir el estómago".[34]

He presentado aquí sólo una pequeña parte de la argumentación de los interesados en legalizar el mezcal y el aguardiente de caña. La prohibición se basaba en que estas bebidas eran nocivas a la salud; pero como en el fondo de lo que se trataba era de proteger la importación de los vinos y aguardientes peninsulares, las pruebas presentadas por los novohispanos para demostrar que estas bebidas no eran perjudiciales no tenían mucha fuerza. Además, si se las compara con el pulque, bebida que pretendían sustituir, la posición de los licores destilados quedaba en franca desventaja. No sólo por el arraigo que el pulque tenía desde antiguo sino porque además

[34] Francisco Arzobispo de México… *op. cit.*

de su uso como intoxicante se le reconocían su valor nutritivo y usos terapéuticos. En este sentido, el mezcal era más afín a las costumbres y tradiciones novohispanas por provenir de la misma planta, el maguey. El chinguirito, en cambio, no pudo demostrar ser benéfico para la salud; cuando más, sus defensores dieron una serie de pruebas de que no era dañino y se dedicaron a atacar al pulque. Y es que este licor era sólo eso, una bebida embriagante, que si se consumía con exceso provocaba los mismos daños que el pulque o cualquier otra bebida alcohólica. Los argumentos de los defensores del chinguirito se centraron, por lo tanto, en demostrar lo lucrativa que sería la legalización para el real erario, pues sabían que ése era el meollo del asunto.

BIBLIOGRAFÍA

ACOSTA, José, *Historia natural y moral de las Indias*, citado por Manuel Payno, "Memoria sobre el maguey y sus diversos productos", en *Boletín de la Sociedad Mexicana de Geografía y Estadística*, t. X, México, 1863, p. 384.

"Autos sobre el origen y causas que motivaron la prohibición", México, 1768, en AGI, *México*, 2331.

BARTOLACHE, José Ignacio, "Uso y abuso del pulque para curar enfermedades", citado por José Hernández Palomo, *La renta del pulque en Nueva España, 1663-1810*, Sevilla, EEHA, 1979, p. 2.

FRANCISCO ARZOBISPO de México al virrey Croix, México, 13 de febrero, 1768, en AGI, *México*, 2331.

GAZETA DE MÉXICO, mayo de 1737.

GUEDEA, Virginia, *Las gacetas de México y la medicina. Un índice*, México, UNAM, Instituto de Investigaciones Históricas, 1991 (Serie Bibliográfica, 10), p. 28.

HERNÁNDEZ, F., *Historia de las plantas de Nueva España*, México, Imprenta Universitaria, 1942.

HERNÁNDEZ PALOMO, J., *El aguardiente de caña en México (1724-1810)*, Sevilla, EHHA, 1974.

———, *La renta del pulque en Nueva España, 1663-1810*, Sevilla, EEHA, 1979.

KICZA, J., "The Pulque Trade of Late Colonial Mexico City", AAFH-TAM, 37:2, octubre, 1980, p. 193-221.

MURIÁ, J. M., *El tequila. Boceto histórico de una industria*, Universidad de Guadalajara, 1990 (Cuadernos de difusión científica, 18).

PAYNO, M., "Memoria sobre el maguey mexicano y sus diversos productos", en *Boletín de la Sociedad Mexicana de Geografía y Estadística*, t. X, México, 1863.

PÉREZ, L., *Estudio sobre el maguey llamado mezcal en el estado de Jalisco*, Guadalajara, Instituto del Tequila, Programa de Estudios Jaliscienses, 1990.

SCARDAVILLE, M., *Crime and the Urban Poor: Mexico City in the Late Colonial Period*, PhD. Dissertation, Universidad de Florida, 1977.

———, "Alcohol Abuse and Tavern Reform in Late Colonial Mexico City", en *Hispanic American Historical Review*, 60:4, noviembre, 1980, p. 643-671.

SOBERÓN, A., y M. A. VÁSQUEZ, *El consumo de pulque en la ciudad de México, 1750-1800*, tesis de licenciatura, UNAM, Facultad de Filosofía y Letras, 1992.

TAYLOR, William, *Embriaguez, homicidio y rebelión en las poblaciones coloniales mexicanas*, México, FCE, 1987.

BEBIDAS FERMENTADAS INDÍGENAS: CACAO, POZOL, TEPACHES, TESGÜINO Y TEJUINO

JAVIER TABOADA RAMÍREZ
Instituto de Química, UNAM

El estudio de los alimentos fermentados de confección casera es importante porque se utilizan tecnologías sencillas que pueden ser menejadas por cualquier persona. Estos alimentos no requieren utensilios especiales para su preparación; son de uso común y se consumen ampliamente, sobre todo por las comunidades de escasos recursos, y tienen la ventaja de que la fermentación impide la proliferación de organismos patógenos; muchos de ellos poseen gran valor nutritivo; son apetecibles por su textura, olor y sabor; tienen más duración que los no fermentados y un bajo costo de producción.

México tiene diversos climas y ambientes, por lo que su flora es muy variada, lo que explica la multiplicidad de platillos en la comida mexicana y el encontrar bebidas fermentadas que se consumen en diferentes regiones. La más conocida es el pulque, que se hace de la fermentación del aguamiel del maguey; el tepache elaborado con piloncillo y piña o con piloncillo y tibicos se consume en casi todo el territorio nacional; el tejuino y el tesgüino que tienen como sustrato maíz nixtamalizado; la tuba, vino de palma de coco; el calonche hecho con tuna, y otros más. Quizá los mencionados sean los más conocidos, pero no los únicos, como los atoles agrios y los tamales agrios. Hay muchas otras bebidas alimenticias fermentadas de consumo local.

Estas bebidas son elaboradas sin un verdadero control; ni sanitario, ni en cuanto a la cantidad de ingredientes utilizados, lo que ocasiona que el tipo y cantidad de microorganismos varíe. Es pues importante conocer qué microorganismos están presentes, cuál es la composición química y el valor nutritivo de estas bebidas de consumo popular para poder establecer un mejor uso,„una preparación más controlada y quizá obtener así una alimentación más adecuada para los grupos que la consumen.

De algunas de estas bebidas se han hecho estudios no sólo en cuanto a su calidad nutritiva y su biota sino también en relación a su forma de preparación; tal es el caso

del pulque que llegó a ser envasado, pero que fracasó, no por motivos técnicos sino de comercialización. Otro ejemplo, también de interés económico, es el cacao, *Teobroma cacao* L., en maya: kakau; en náhuatl: cacáhuatl; entre los omahuas de Venezuela y Colombia: acaó; los canamaris del Perú lo llaman coaca; en español: cacao.[1]

Aunque su lugar de origen muy probablemente sea la cuenca amazónica, donde se cultivó, se seleccionó y se obtuvo el llamado posteriormente "cacao criollo", cacao de color crema, fue precisamente en México donde nuestros antepasados indígenas, maravillosos agricultores, lograron domesticar especies vegetales de gran valor cultural y económico. Fue este cacao la aportación de América al mundo.

¿Quién en el mundo no conoce y consume el cacao en forma de chocolate, ya sea un bombón o sea la espumosa y aromática bebida hecha con cacao y leche o agua? Indudablemente este grano modificó la alimentación mundial.

Para que en el cacao se formen las sustancias precursoras del aroma y sabor característicos de este grano, que en el tostado se desarrollarán plenamente, es necesario que ocurra una fermentación, iniciada en el momento mismo en que se rompe la cápsula (mazorca) de cacao y se extraen los granos que están envueltos por una cutícula jugosa, rica en azúcares (véase figura).

Al sacar los granos de su mazorca con la mano o con algún instrumento y formar un montón, se contaminan con microorganismos, que en la pulpa cremosa, muy jugosa y azucarada que envuelve a los granos encuentran un medio propicio para su crecimiento y multiplicación, favorecidos además por el medio ambiente cálido y húmedo.

Así comienzan procesos sucesivos de fermentación (véase diagrama).

Primer día. Predominan las levaduras que prácticamente en condiciones anaeróbicas metabolizan los azúcares de la pulpa a alcohol etílico y maceran la pulpa. Empieza a elevarse la temperatura en la masa formada por los granos de cacao como consecuencia de las reacciones químicas que ocurren en esos procesos de transformación de azúcares a alcohol.

Segundo día. El contenido de alcohol llega al máximo, así como la temperatura. Se establecen condiciones de anaerobiosis más estrictas, hay un florecimiento de las bacterias lácticas que resisten mayores temperaturas. Las células de la pulpa se colapsan y se establecen posteriormente condiciones aerobias que permiten que aumenten las bacterias acéticas con producción de ácido acético como resultado de su metabolismo. La semilla de cacao inicia su germinación y muere por el efecto combinado del ácido acético, el alcohol, el cambio de pH y la temperatura que *debe* ascender a casi 50°C.

Tercer día. Las condiciones de pH, temperatura y ácido acético se estabilizan a partir de este día y hay un equilibrio en la biota, formada por levaduras y bacterias

[1] F. Quintanar, *Productos agrícolas mexicanos en la alimentación mundial*, México, Editora Mayo, 1964, 126 p., ils.

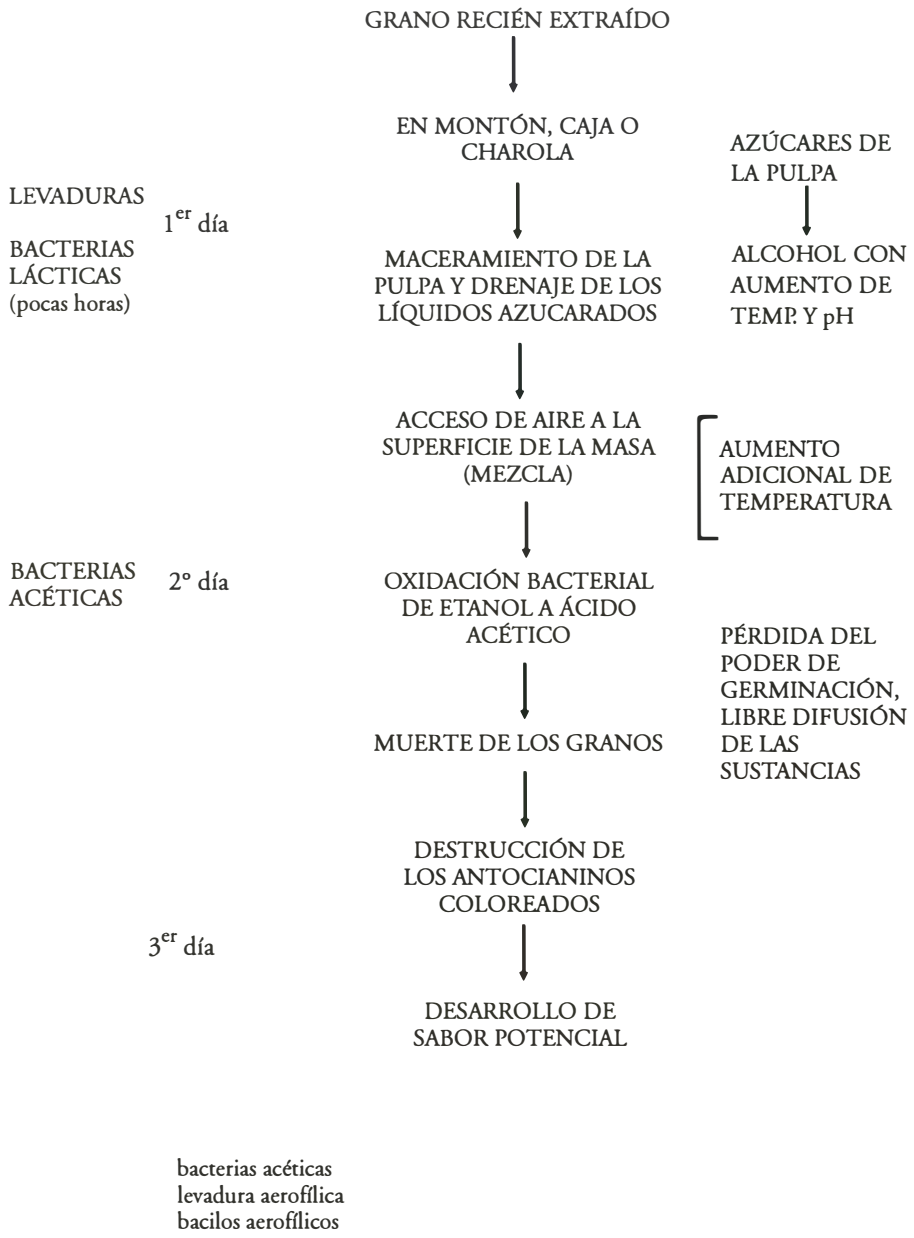


Diagrama simplificado de la fermentación del cacao.

aerofílicas. Las células de los cotiledones ya muertas tienen sus membranas permeables dejando pasar continuamente los ácidos de la pulpa al interior y salir compuestos del interior de la célula: polifenoles, taninos, proteínas, etcétera.

Cuarto día en adelante. Se establecen otros tipos de microorganismos, las condiciones ya no son tan drásticas y pueden establecerse microorganismos que son perjudiciales a la calidad del cacao, e incluso agregarle sabores y olores desagradables.[2]

Los procesos antes señalados originan cambios en los cotiledones que por una parte quitan astringencia, amargura y sabores indeseables a la almendra y, por otra, forman los precursores del aroma.

Cacaos violetas requieren entre siete u ocho días de fermentación, cacaos claros (muy bajo contenido de polifenoles, taninos y antocianinas) requieren muy corto tiempo de fermentación, dos a tres días como máximo.

Por lo descrito, es fundamental que la temperatura de la masa de granos se eleve a casi 50°C, que ocurra la sucesión biológica descrita con los cambios en los metabolitos y que no invadan esta masa microorganismos nocivos, para que se formen los precursores del aroma que al tostar el grano producirán el aroma y sabor característicos de ese cacao. Si no hay precursores no habrá aroma.

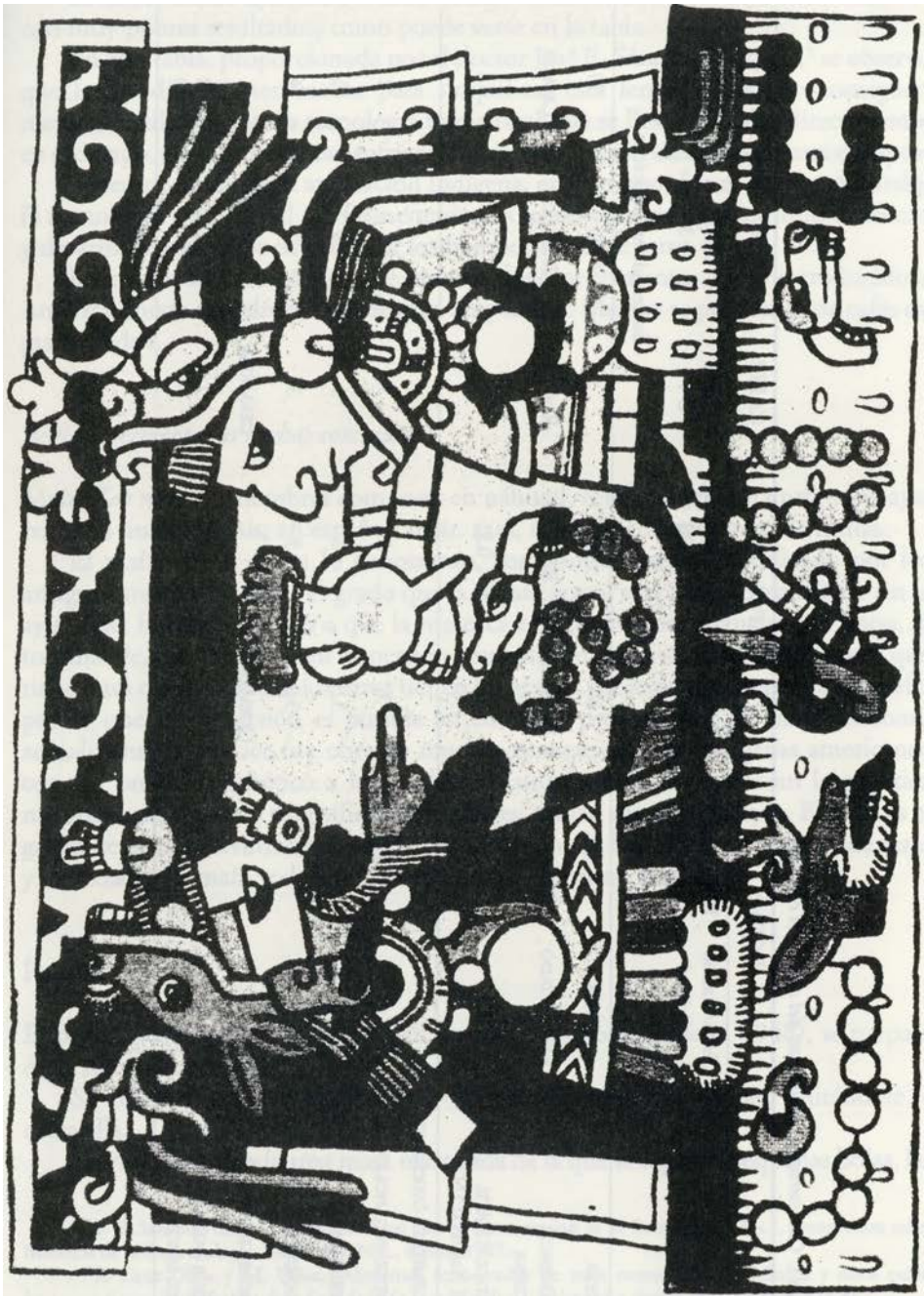
En México, en la actualidad, hay dos problemas fundamentales por los que se ha abandonado el procedimiento de fermentar el cacao, sustituyendo este proceso por el simple lavado para desprender la pulpa azucarada y luego secado de las almendras al sol. Naturalmente, al no ocurrir los cambios mencionados anteriormente no se desarrollan los precursores del aroma y no habrá aroma al tostar el cacao lavado, el cual, en el mercado internacional, alcanza un precio muy bajo, puesto que sólo se utiliza para extraerle la manteca de cacao.

Problema 1. Se han introducido al país cacaos morados, que son más rústicos, lo que provocó que el cacao "criollo", se cruzara con los violetas, originando múltiples híbridos: desde violetas intensos, menos intensos, hasta raros cremas. En una misma mazorca podemos encontrar toda la gama de intensidad de color. Si damos el tiempo de fermentación para esos granos cremas, los granos violetas no se modifican suficientemente; si se prolonga el tiempo para los granos violetas, los cremas o poco violetas se pudren. En ambos casos el cacao es de baja calidad.

Problema 2. El sistema de tenencia de la tierra limita las propiedades en nuestro país a muy pocas hectáreas; de las 38 000, aproximadamente, que están plantadas con cacao, son muy pocas las propiedades de 20 ha, hay más de 5 ha y muchísimas de 1 ó 2 ha, además de múltiples "patios" con pocos árboles. Sus cosechas son de muy bajo volumen y por esa razón no alcanzan la temperatura de 50°C requerida, por lo que la fermentación no es correcta y se obtiene cacao de baja calidad.

Ésta es la situación actual del cacao mexicano: baja calidad y bajo precio. Se dio marcha atrás a la selección que hicieran del cacao los nativos.

[2] T. A. Rohan, *Processing of Raw Cocoa for the Market*, Rome, Food and Agriculture Organization of the United Nations, 1963, 207 p., ils.; J., Nosti, *Cacao, café y té*, España, Salvat , 1953, 687 p., ils.



Brindis ritual con una ícara de espumoso chocolate, *Códice Nuttall*

Tabla I. Características resultantes del cacao y el chocolate

	INIFAP		CIAPAS		CAERI	1987	
	Fermentación tradicional	Procedimiento químico	CEPA C-77	CEPA C-30	CEPA C-77	CEPA C-30	CEPA C-53
						Sumergido en sol. acética	
Prueba	100%	100	80	80		80	50
Apariencia externa	Fermentado	Fermentado	Rosado	Rosado	Rosado	Rosado	Lavado
Acidez volátil (M1 NaOH 0.1N	1.2	1.5	0.54	0.5			0.5
Calidad del chocolate:							
Acidez organoléptica	4	2.4	3	2	3	3	2
Astringencia	2	3	3.0	3	3	3	3
Amargura	2	3	3.2	3	3	3	4
Sabores extraños	–	–	Quemado		Levadura	Levadura	
Mejor calidad en el sabor	4	3	–	3	2	2	2

Se ha intentado modificar esta tecnología tradicional, aquí brevemente descrita, con muy pobres resultados, como puede verse en la tabla.

En esta tabla, proporcionada por el doctor José E. Sánchez Vázquez,[3] se observa que las modificaciones hechas para simplificar esta fermentación no consiguen mejores resultados que la tecnología tradicional que se llevaba a cabo directamente en el campo, antes que el cacao sufriera los procesos industriales de la cultura europea.

Tenemos pues que la aportación indígena, en este caso, fue el recurso natural y la tecnología tradicional del fermentado. La tecnología europea cambió el azúcar y desarrolló productos de dulcería: los bombones, entre otros.

Lo contrario pasó con el café, que también se fermenta, grano introducido a América donde actualmente tiene gran aceptación. México es productor de cafés de gran calidad.

Bebidas fermentadas hechas con maíz

Maíz, *Zea mays* L., nombres comunes: en náhuatl, centli, tlayolli, itzintli; en maya, ixim; en huasteco, isis; en español, maíz, zara, trigo de Turquía, trigo de Indias.

El maíz, como ahora lo conocemos, fue domesticado y modificado por los antiguos mexicanos hasta el grado que la planta actual no puede reproducirse sin la ayuda del hombre, debido a que la mazorca está totalmente envuelta por hojas, el totomaxtle, que le impide su dispersión y su autopropagación. Es el único cereal que tiene estas características; los otros tienen los granos cubiertos y la mazorca desnuda, por lo que su dispersión es posible así como su propagación. El maíz tal como actualmente se conoce fue obra de muchas generaciones de indígenas americanos con un proyecto genético a largo plazo. Naturalmente, no conocían la genética moderna, pero fueron magníficos agricultores, tenían sus propias leyes. El maíz es el grano de nuestra civilización, México es el país donde hay el mayor número de razas y variedades de maíz, y de aquí se extendió su consumo al mundo.

Pozol

El pozol, posol, pozole[4] (del náhuatl *pozolli*, espumoso; Robelo, 1948), se prepara de la siguiente manera:

Se cuece el maíz en agua de cal (nixtamalización) y se limpia, quitándole la cascarilla.

Se muele formando una masa martajada de la que se separan pequeñas bolas, las

[3] J. E. Sánchez-Vázquez, "Studies About Cocoa Fermentation in El Soconusco, Chis.", Symposium sobre fronteras de la Biotecnología, Monterrey, N.L., marzo, 1987.

[4] S. Cruz Ulloa y M. Ulloa, "Alimentos fermentados de maíz consumidos en México y otros países latinoamericanos", en *Revista de la Sociedad Mexicana de Historia Natural*, t. XXXIV, dic., 1973, p. 423-457.

cuales se envuelven en hoja de plátano o de platanillo, o en hoja blanca, en servilleta o plástico (actualmente) y se dejan fermentar.

La masa fermentada se deslíe en agua y se bebe, agregándole en algunas ocasiones sal y chile; también se le puede agregar cacao, un bejuco, coco, etcétera. La microflora que se desarrolla durante la fermentación del pozol está representada por bacterias, levaduras y mohos. Para información amplia sobre este tema consultar el trabajo de Ulloa (1974).[5]

Esta bebida se ha modificado muy poco por influencia europea, pero es interesante mencionar que fue el primer alimento en que se reportó la fijación biológica de nitrógeno[6] y recientemente se está estudiando en la Universidad de Reading, Inglaterra, la catálisis en medio sólido en el pozol.

Tesgüino y tejuino

Estas bebidas ilustran muy claramente, en mi opinión, la influencia europea en los alimentos indígenas. Ambos tienen como sustrato el maíz y se elaboran de manera semejante.

El tesgüino, en náhuatl, *tecuin* que significa latir del corazón, es una bebida fermentada que tiene como sustrato el maíz germinado; es elaborada y consumida por tarahumaras de Chihuahua; yaquis y pimas de Sonora; guarijíos de Sonora y Chihuahua; tepehuanes de Durango; huicholes de Jalisco y Nayarit, y zapotecas de Oaxaca.[7] Semejante a la cerveza, la fermentación es láctica-alcohólica-acética.

Su consumo tiene relación estrecha con las celebraciones religiosas y familiares. Las tesgüinadas se realizan durante eventos de importancia para la comunidad, tanto económicos como políticos. Además se consume diariamente con los alimentos.

La elaboración del tesgüino indígena se lleva a cabo comúnmente de la siguiente manera:

Granos de maíz limpios, remojados y germinados en la oscuridad.
Molidos en metate y cocidos en agua.
Atole amarillento, colado y mezclado con el catalizador o aditivo.
Fermentado durante horas o días hasta que se consume.

Su elaboración varía en los diferentes grupos étnicos, algunos usan el jugo de caña de maíz, las bayas del madroño o el jugo de maguey.

Los catalizadores utilizados son plantas que se encuentran en el lugar donde se

[5] M. Ulloa, *The Mycoflora of Pozol from Tabasco, México*, Ph.D. Dissertation, Áthens, Ga., University of Georgia, 1974, p. 83.

[6] J. Taboada, T. Herrera y M. Ulloa, "Prueba de la reducción de acetileno para la determinación de microorganismos fijadores de nitrógeno aislados del pozol", en *Revista Latino-Americana de Química*, 2, 1971, p. 188-191.

[7] M. Ulloa, T. Herrera y P. Lappe, *Fermentaciones tradicionales indígenas de México*, México, Instituto Nacional Indigenista, 1987, Serie de Investigaciones Sociales, n. 16, 77 p., ils.

elabora; pueden ser cortezas, hojas o raíces. Un agregado muy interesante es el peyote pues éste contiene alcaloides alucinógenos que tienen efecto sobre el sistema nervioso central de quienes lo ingieren produciéndoles estados durante los cuales predicen acontecimientos de importancia para la comunidad.

El tejuino que elabora la población mestiza es una bebida refrescante, preparada también con maíz germinado, parecida a cerveza, con fermentacion láctica-alcohólica-acética, a la que se agrega piloncillo o azúcar, mientras que no se usan catalizadores. La fermentación se inicia agregando tejuino viejo. Esta bebida, muy consumida en Jalisco, es de bajo contenido alcohólico, se bebe bien fría como refresco, alimento o diurético y se le adiciona sal y nieve de limón o zumo de limón.

El tejuino mestizo se prepara de la siguiente manera:

Granos de maíz limpios, remojados y germinados en la oscuridad. Se puede usar masa o tortillas frías.

Remojado y colado.

Si son granos de maíz se muelen y se cuecen en agua, se enfría.

Se le agrega piloncillo o azúcar y tejuino viejo.

Se deja fermentar.

Para consumirlo se le agrega hielo, nieve o jugo de limón.

Es clara la diferencia entre el tejuino mestizo y los tesgüinos indígenas. El tesgüino es una bebida áspera, el tejuino es una bebida muy agradable, refrescante, efervescente que quita el bochorno ocasionado por el calor y la insolación; además, puesto que tiene elevado contenido de carbohidratos, quita el hambre. En el tesgüino y en el tejuino se ha encontrado también el fenómeno de fijación biológica de nitrógeno.[8]

Tepaches

Tepache de fruta

Es una bebida fermentada refrescante que se consume en casi todo el país. En náhuatl: *tepiatl*, que significa bebida de maíz, pues originalmente era elaborada con este cereal desde tiempos precortesianos; poco se conoce de su origen.[9]

Los amizques de Oaxaca y Guerrero, los chimatepas, los mixtecos y los triques de Oaxaca, Guerrero, Puebla y Veracruz, los pápagos de Sonora aún preparan el tepache de maíz, bebida que no ha sido estudiada aún.

[8] J. Taboada, T. Herrera y M. Ulloa, "Microbiological Studies on Tesgüino, a Fermented Maize Beverage Consumed in Northern and Central Mexico", Simposium on Indigenous Fermented Foods, Bangkok, Tailandia, 1977.

[9] M. Hoorisberguer, "Structure of the Dextran of the Tibi Grains", en *Carbohydr. Res.*, 10, 1969, p. 379-385.

En la actualidad esta bebida se prepara generalmente por la fermentación de la pulpa de diversas frutas, principalmente de piña, mediante el proceso siguiente:

Pulpa, cáscara y jugo de piña o de otras frutas en agua con piloncillo.

Fermentación durante unas 72 horas quedando listo para consumirse.

El tepache de piña es muy popular, se encuentra en los mercados, en las flauterías, también se elabora en las casas aunque ya modificado por la influencia española, pues el sustrato que utilizan las levaduras es el piloncillo de caña de azúcar. El tiempo de fermentación es alrededor de 72 horas; puesto que la fermentación es finalmente acética, si se deja más tiempo se forma vinagre que por su alto contenido en ácido ya no es agradable como bebida, pero sí como sazonador en la comida. En este tepache se desarrolla una nata gruesa conocida como "madre del vinagre", constituida por celulosa.

Lo descrito anteriormente es la forma más conocida de hacer tepache y vinagre pero existen también tepache y vinagre de tibicos que tienen sabor muy parecido a los de piña.

Tepache de tibicos

Los tibicos son macrocolonias gelatinosas blanquecinas, que miden desde unos cuantos mm hasta 2 cm, lisas por fuera y con numerosos huecos por dentro, constituidos por dextranas en donde quedan embebidas las bacterias y las levaduras asociadas. Se desarrollan sumergidos en el líquido azucarado que les sirve de alimento, a diferencia de la madre del vinagre que se desarrolla en la superficie del líquido fermentable.

Aunque no se sabe con certidumbre el origen inicial de los tibicos, se ha dicho que son originarios de México y que se forman en los cladodios y frutos de los nopales, y en las bebidas fermentadas de frutas, llamadas tepaches, más frecuentemente en las hechas con cáscara y pulpa de piña, cuando se dejan en reposo por algún tiempo.

Tanto en México como en algunos países de Europa (Inglaterra y Suiza), los tibicos (o tibi)[10] se utilizan para producir bebidas refrescantes, de bajo contenido alcohólico y acético cuando el tiempo de fermentación es de dos a tres días.

El tepache de tibicos es una bebida fermentada popular, de origen indígena, que recientemente ha empezado a ser utilizada por mucha gente en México con el fin de adelgazar aunque, según la conseja popular, su consumo frecuente puede causar lesiones renales y otras alteraciones; además se produce fijación biológica de nitrógeno que le aumenta su valor nutritivo.[11] Por todas estas razones se decidió iniciar

[10] M.L. Lutz, "Recherches biologiques sur la constitution du tibi", en *Compt. Rend. Trin. Soc. Mycol. Fr.*, X, 1989a, p. 68-73.

[11] T. Herrera, C. Salinas y S. Palacios, "Estudio de cepas de Klebriella oxytoca (*Fliigge*) Lautrop, fijadoras de nitrógeno, aisladas de las zoogleas llamadas tibicos", en *Revista Latino-Americana de Microbiología*, 27 (3), 1984, p. 253-257.

un estudio sobre el uso de tibicos[12] como componente de la dieta de aves y roedores, para determinar su efecto en el peso, pero sobre todo para estudiar si pudieran tener algún efecto patológico en los órganos internos de los animales de prueba. Basándose en las observaciones hechas por los autores en este trabajo, de que los pollos, las gallinas y las palomas, entre otros animales, consumían con agrado las zoogleas de tibicos, y dadas la relativa facilidad y economía con las que se pueden reproducir para obtener grandes cantidades de biomasa, se decidió experimentar con el uso de estas zoogleas como fuente de alimento alternativo para ciertos animales domésticos.

En estos experimentos no se han observado lesiones histológicas específicas en los órganos estudiados de pollos, gallinas, conejos, ratas, ratones y peces que fueron alimentados con tibicos. Cuando la proporción de tibicos fue mayor del 50% se encontró alteración grasa en el hígado que puede atribuirse a problemas de desnutrición crónica.

Interesa utilizar este tipo de complemento alimenticio barato, para uso humano o de animales que componen ganadería de traspatio de las comunidades rurales pobres, de muy escasos recursos, con el objeto de que el alimento les salga más económico. Se hicieron pruebas con pollos en crecimiento, gallinas en postura, peces, vacas y becerras obteniéndose resultados que inducen a continuar estos estudios.

Los pollos crecen bien y las gallinas ponen huevos en cantidad comparable a los testigos, observándose que hay disminución en la grasa y aumento en la proteína. Las becerras a las que se dio tepache de tibicos se destetaron un mes antes de los testigos y crecieron un poco más, lo que representa un ahorro en los costos de alimentación. A las vacas a las que se les dio tepache y se les disminuyó la alfalfa mantuvieron su producción de leche y ésta tuvo mayor porcentaje de proteína y menor de grasa.

Hay que tener en cuenta que la elaboración de estos tepaches tiene lugar en todas las condiciones de higiene y sin embargo, si se usa el mismo sustrato, se sigue obteniendo el mismo producto de fermentación; en cambio si se cambia de sustrato el producto puede ser otro,[13] por ejemplo, si se usa aguamiel de maguey obtenemos pulque.

Se podría hacer la siguiente pregunta: ¿sería originalmente la misma o semejante asociación de microorganismos, con la que en épocas remotas se hicieron diferentes bebidas fermentadas como el pulque, el colonche, el tepache, etcétera?

Es importante estudiar y conocer biotecnologías tradicionales como las aquí mencionadas, que son producto de muchos años de experiencia y selección natural. Habrá que conocerlas y no destruirlas sustituyéndolas por conocimientos no empíricos usados indiscriminadamente.

Queda así abierto un gran espacio de investigación en el que hemos dado algunos pasos.

[12] J. Taboada, M. Ulloa, L. Estrada-Cuéllar, J. Díaz-Garcés, "Estudio de las levaduras de los tibicos y pruebas de alimentación con aves y roedores utilizando estas zoogleas en la dieta", en *Revista Latino-Americana de Microbiología*, 29, 1987, p. 73-83.

[13] C. Armijo, J. Taboada, P. Lappe y M. Ulloa, "Productos de fermentación por tibicos y levaduras asociadas", en *Revista Latino-Americana de Microbiología*, 33, 1991, p. 17-23.

BIBLIOGRAFÍA

ARMIJO, C., J. TABOADA, P. LAPPE y M. ULLOA, "Productos de fermentación por tibicos y levaduras asociadas", en *Revista Latino-Americana de Microbiología*, 33, 1991, p. 17-23.

CRUZ ULLOA, S., y M. ULLOA, "Alimentos fermentados de maíz consumidos en México y otros países latinoamericanos", en *Revista de la Sociedad Mexicana de Historia Natural*, t. XXXIV, diciembre, 1973, p. 423-457.

HERRERA, T., C. SALINAS y S. PALACIOS, "Estudio de cepas de Klebriella oxytoca (*Fliigge*) Lautrop, fijadoras de nitrógeno, aisladas de las zoogleas llamadas tibicos", en *Revista Latino-Americana de Microbiología*, 27 (3), 1984, p. 253-257.

HOORISBERGUER, M., "Structure of the Dextran of the Tibi Grains", en *Carbohydr. Res*, 10, 1969, p. 379-385.

LUTZ, M. L., "Recherches biologiques sur la constitution du tibi", en *Compt. Rend. Trin. Soc. Mycol. Fr.*, X, 1989a, p. 68-73.

NASTI, J., *Cacao, café y té*, España, Salvat, 1953, 687 p., ils.

QUINTANAR, F., *Productos agrícolas mexicanos en la alimentación mundial*, México, Editora Mayo, 1964, 126 p., ils.

ROHAN, T. A., *Processing of Raw Cocoa For The Market*, Rome, Food and Agriculture Org. of the United Nations, 1963, 207 p., ils.

SÁNCHEZ V., J. E., "Studies About Cocoa Fermentation in El Soconusco, Chiapas", ponencia presentada en el Simposio sobre fronteras de la Biotecnología, Monterrey, N. L., marzo, 1987.

TABOADA, J., T. HERRERA y M. ULLOA, "Prueba de la reducción de acetileno para la determinación de microorganismos fijadores de nitrógeno aislados del pozol", en *Revista Latino-Americana de Química*, 2, 1971, p. 188-191.

———, "Microbiological Studies on Tesguino, a Fermented Maize Beverage Consumed in Northern and Central Mexico", ponencia presentada en el Symposium on Indigenous Fermented Foods, Bangkok, Tailandia, 1977.

TABOADA, J., M. ULLOA, L. ESTRADA-CUÉLLAR y J. DÍAZ-GARCÉS, "Estudio de las levaduras de los tibicos y pruebas de alimentación con aves y roedores utilizando estas zoogleas en la dieta", en *Revista Latino-Americana de Microbiología*, 29, 1987, p. 73-83.

ULLOA, M., *The Mycoflora of Pozol from Tabasco*, México, Ph. D. Dissertation, Athens, Georgia, University of Georgia, 1974, p. 83.

ULLOA, M., T. HERRERA y P. LAPPE, *Fermentaciones tradicionales indígenas de México*, México, Instituto Nacional Indigenista, 1987, Serie de Investigaciones Sociales, n. 16, 77 p., ils.

VI

RELIGIOSAS, RECETARIOS Y REFRANES

LIBROS DE COCINA Y CULTURA EN LA AMÉRICA LATINA TEMPRANA

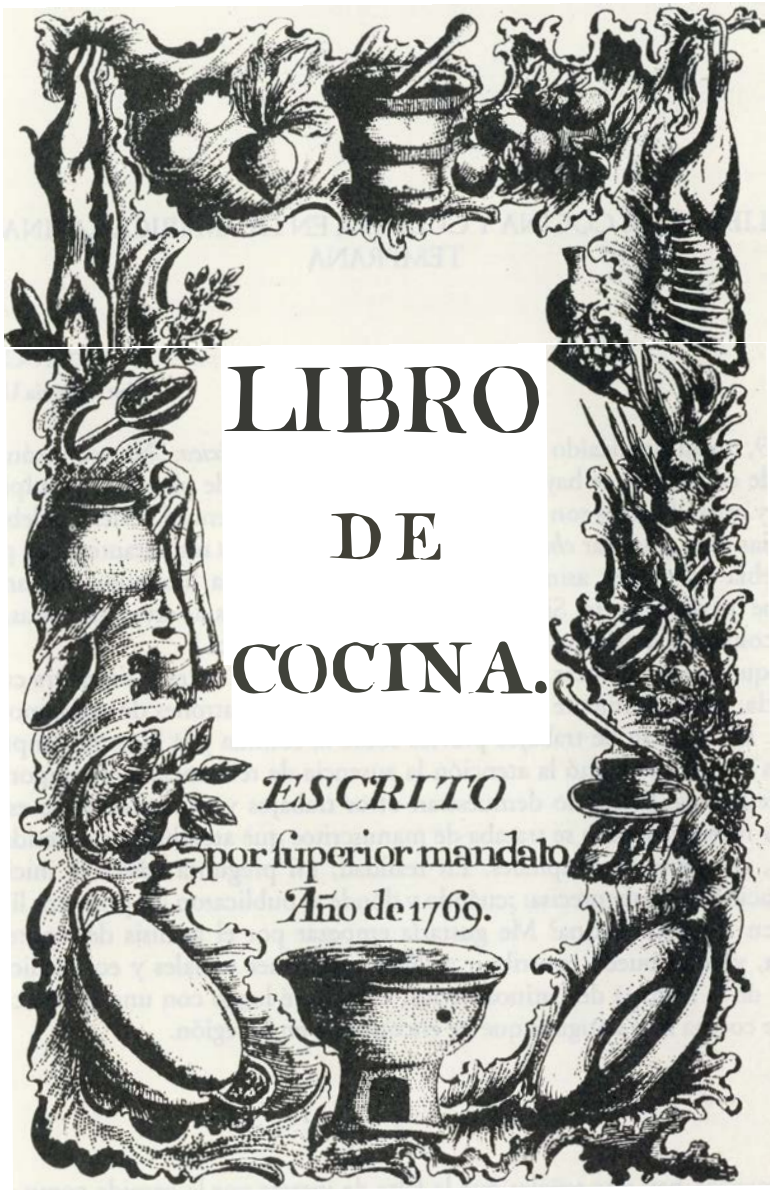
JOHN C. SUPER
West Virginia University

En 1809, un autor alicaído se quejaba en el *Diario de México*: "No veo razón de que el arte de cocinar no se haya ennoblecido como el arte de pintar, de esculpir, de la música y otros. Si éstos son útiles, el arte de cocinar es esencial." México debía crear academias para adiestrar *chefs* y tenía que reglamentar los restaurantes y las panaderías. Debía promover, asimismo, la elaboración de una literatura culinaria, que incluyese un diccionario. Si ofrecía premios a los tratados de artes culinarias, el país podría comenzar a desarrollar una literatura gastronómica.[1]

Lo que quiero analizar en este artículo es la relación entre la literatura culinaria publicada, específicamente los libros de cocina, y los patrones de consumo de alimentos. En el curso de trabajos previos sobre la comida y la historia temprana de América Latina me llamó la atención la ausencia de referencias contemporáneas a libros de cocina. Como lo demuestran otros trabajos y comentarios, se escribían recetas y recetarios, pero se trataba de manuscritos que atendían las necesidades de familias, conventos y hospitales. En realidad, mi pregunta básica al iniciar esta investigación fue muy precisa: ¿cuándo y dónde se publicaron los primeros libros de cocina en América Latina? Me gustaría empezar por el análisis del contexto en cuestión, ya que puede contribuir a ilustrar patrones sociales y económicos más amplios de la historia de Latinoamérica. Concluiré luego con una referencia a los libros de cocina más antiguos que he encontrado en la región.

Para comenzar, hay que señalar que la falta de interés por la comida como arte no implicaba falta de interés por la comida. Hay suficientes investigaciones sobre los

[1] *Diario de México*, 14 de diciembre de 1809, p. 11.



Portada de un recetario del siglo XVIII

alimentos que demuestran que la comida constituía una preocupación, legal, administrativa y política en la América Latina temprana, además de social. Las instituciones que regulaban la producción y distribución de alimentos eran parte, por doquier, del proceso de colonización. Las ciudades no tardaron en adquirir una estructura administrativa que incluía un "fiel ejecutar", responsable de supervisar la calidad y cantidad del abasto de alimentos, "pósitos" o graneros, "alhóndigas", mercados públicos, "abastos de carne", sistemas de contratación de carne, y múltiples "posturas", "aranceles" y "ordenanzas" necesarios para mantener niveles de calidad en la producción, preparación y distribución de alimentos. La interacción de estos grupos y actividades constituye una parte importante de la historia política de América Latina.[2]

La crítica del *Diario de México* expresaba otra clase de preocupación. Pocas personas veían la comida como un placer, como un logro noble y artístico. Esta falta de interés por la comida como arte podía tener consecuencias negativas para la vida cotidiana. Los salarios de los cocineros en los hospitales de la ciudad de México implicaban que aquéllos —y la cocina— carecían de valor, lo que refuerza los comentarios del crítico del *Diario*. El cocinero del Hospital de San Carlos, en la ciudad de México, desempeñaba un agotador y complejo trabajo administrativo que le exigía iniciar sus labores a las 2 de la mañana. Por esa tarea percibía 20 pesos mensuales, salario demasiado bajo para atraer a un *chef* calificado. Esta cantidad se elevó a 30 pesos al mes con la esperanza de conseguir un buen especialista. Los cocineros de los hospitales eran, probablemente, los que durante el periodo colonial tenían que enfrentarse a una problemática más diversificada. En el Hospital de San Andrés, de la ciudad de México, los pacientes y el personal comían carnes, pollo, arroz, sopas, atoles, fideos, nueces, huevos, chocolates, panes y muchos dulces. La inteligencia era una cualidad en la que se hacía hincapié cuando se contrataba a un cocinero, sobre todo en lo referente a su habilidad para usar especias y sal.[3]

En la historia temprana de México y del resto de América Latina hay muchas indicaciones de que la cocina, y la redacción y publicación de recetarios, tendrían que haberse manifestado como actividades socialmente valoradas. Los recién llegados se encontraron frente a una abrumadora variedad de alimentos nuevos, muchos de los cuales tenían sabores y texturas diferentes de los europeos. Colón, quien fue el primero en dejar un comentario escrito sobre el sabor de la nueva comida, fue seguido por los grandes cronistas y naturalistas que describieron en detalle la forma, el color, la textura y el sabor de los nuevos granos y frutas. Muchas veces sus comentarios eran elogiosos, aunque en ocasiones el aspecto del alimento podía ser cuestionable. Oviedo describió el sabor de la iguana diciendo que era "tan bueno como el del

[2] Para una breve descripción de la política de la distribución de alimentos, así como referencias bibliográficas, véase John C. Super, *Food, Conquest, and Colonization in Sixteenth-Century Spanish America*, Albuquerque, University of New Mexico Press, 1988.

[3] Archivo General de la Nación, *Hospitales*, t. 72, 5, 19 de marzo de 1807, f. 223 v; v. 77, 1, febrero de 1816, f. 64-65, 100.

conejo, o mejor". Wafer apuntó que los europeos comían muchos monos, sobre todo durante "la estación de secas, cuando las frutas están maduras", y que la carne de mono era deliciosa.[4] Con pocas excepciones, estos comentarios y centenares más del mismo tono no solían inspirar la publicación de recetas.

La obtención y preparación de alimentos constituía un desafío para los colonizadores, que los llevó a escribir libros y manuales explicando los problemas de adaptación a la nueva tierra, pero no a redactar recetarios. Había muchos libros y manuales que se escribieron para ayudar a los colonizadores, y algunos de ellos incluían referencias a la comida. Además, los inmigrantes escribían a sus familias, enumerando los alimentos que deberían traer sus parientes, y no olvidaban mencionar los artículos de cocina necesarios. Un hombre llamado Sebastián Pliego, inmigrante que vivía en Puebla, le escribió en 1581 a su esposa, que estaba en Granada, diciéndole que trajese sartén, escurridor, palote de amasar, cucharón, cazuela, olla, platos y cuencos.[5] No obstante, las referencias a la comida pocas veces incluían recetas o comentarios detallados acerca de las formas de prepararlos y consumirlos. Magalhães de Gandavo, uno de los escritores más populares de Brasil durante el siglo XVI, ejemplifica una actitud habitual ante la comida. Simplemente señaló que cuando los portugueses llegaban a Brasil estaban débiles, pero que pronto se volvían fuertes y sanos. Describió con detalle los alimentos y las costumbres de la población indígena, pero fue poco lo que dijo específicamente sobre la forma en que los colonizadores debían preparar y comer los nuevos productos.[6]

Españoles y portugueses escribían con frecuencia respecto a la comida, pero proporcionaban pocos consejos sobre los problemas prácticos de la cocina y la mesa en América. El *Tractado breve de medicina* de fray Agustín Farfán constituye la excepción. En España los orígenes intelectuales de los tratados médicos que hacen hincapié en la comida se remontan a la *Sevillana medicina* de Juan de Aviñón (1418 ó 1419), extenso comentario sobre comidas, métodos de preparación y recomendaciones acerca del consumo. El trabajo combina el pensamiento de Galeno e Hipócrates con astrología y con el conocimiento de los alimentos, los suelos y los climas locales, para delinear dietas adecuadas.[7] Aviñón fue tal vez el primer escritor español que asentó la frase "comer por vivir mas no vivir por comer", aforismo frecuente de

[4] Gonzalo Fernández de Oviedo, *Sumario de la natural historia de las Indias*, México, Fondo de Cultura Económica, 1950, p. 100; Lionel Wafter, *A New Voyage and Description of the Isthmus of America*, Oxford, Hakluyt Society, 1934, p. 66.

[5] James Lockhart y Enrique Otte, *Letters and People of the Spanish Indies. The Sixteenth Century*, London, Cambridge University Press, p. 125-126.

[6] Pero Magalhães de Gandavo, *Historia da provincia de Santa Cruz*, traducción de John B. Stetson, Jr., New York, Cortes Society, 1922. Gilberto Freyre dice que no fue sino hasta la aparición del *Cozinheiro nacional*, en el decenio de 1840, cuando se publicaron recetas para preparar lagartos, pacas, capibaras y otros animales y frutos de Brasil. *Açúcar em torno da etnografia, da historia e da sociologia do doce no nordeste canavieiro do Brasil*, 2a. ed., Río de Janeiro, Ministerio da Industria e do Comercio, 1969, p. 88.

[7] Juan de Aviñón, *Sevillana medicina*, Sevilla, 1885. Para un breve análisis véase mi trabajo "El concepto de la nutrición en Juan de Aviñón", en *Medicina Española*, 82 (mayo-junio de 1983), p. 167-173.

los autores posteriores que escribieron sobre la comida.[8] La obra de Aviñón representó un modelo para las decenas de autores que intentaron describir la relación entre comida, enfermedad y salud en la América Latina colonial. Fray Agustín Farfán planteó muy sucintamente el problema en 1592, en su análisis de los trastornos estomacales en México. La principal causa de las enfermedades era "el mal orden y mala regla que tenemos en el comer y beber".[9]

También los ingleses y los franceses escribieron sobre los nuevos regímenes alimentarios, muchas veces con más detalle que los españoles y portugueses. A finales del siglo XVII algunos autores seguían tratando de desmentir la idea de que los europeos no podían vivir en climas cálidos, cosa por la que españoles y portugueses se preocuparon muy poco después de los primeros años de la colonización, en el siglo XVI. Una vez en los trópicos, los colonizadores ingleses tuvieron que desarrollar un nuevo régimen de comidas y bebidas. Éste era austero y disciplinado. Se preferían las frutas, las verduras, los granos y los alimentos a base de productos lácteos, a la carne, que en los trópicos se echaba a perder con rapidez. En lugar de ingerir grandes comidas —como era habitual en Inglaterra— se recomendaba que los colonos tomaran cuatro alimentos ligeros, repartidos entre las 6 de la mañana y las 8 de la noche. Un descanso prolongado entre las 11 y las 2 de la tarde debía interrumpir la rutina de trabajo, generalmente poco pesada, de los ingleses. Los dulces y los licores, sobre todo éstos, ruina de tantos europeos en el Nuevo Mundo, debían consumirse con moderación. La intemperancia en el comer y el beber provocó la muerte de más ingleses que cualquier otra causa.[10]

Los españoles y los portugueses pueden haber escrito menos de comida que otros europeos del Nuevo Mundo, pero esto no quiere decir que la apreciaran menos. La humana historia del Inca Garcilaso de la Vega acerca de su padre, que en 1555 ó 1556 recibió tres espárragos, es un ejemplo de la reacción casi reverente que inspiraban las exquisiteces. "Para celebrar adecuadamente esta hierba española, mi padre ordenó que la cocieran en su propia habitación, sobre el brasero que allí tenía, en presencia de siete u ocho caballeros que cenaban a su mesa. Cuando se cocieron los espárragos llevaron aceite y vinagre, y mi señor Garcilaso dividió los dos más grandes con sus propias manos, y le dio un bocado a cada uno de sus invitados. El tercero se lo comió él, y pidió se le perdonara que por una vez ejerciese sus prerrogativas, ya que era algo nuevo que venía de España".[11]

Las preferencias en materia de comida influyeron sobre la vida latinoamericana

[8] *Ibid.*, p. 51.

[9] Fray Agustín Farfán, *Tractado breve de medicina*, Madrid, Cultura Hispánica, 1944, p. 2. Para referencias al material mexicano, véase Francisco Guerra, *Bibliografía de la materia médica mexicana*, México, Prensa Médica Mexicana, 1950.

[10] Thomas Trapham, *A Discourse of the State of Health in the Island of Jamaica*, London, R. Boulter, *passim*; Thomas Tryon, *Friendly Advice to the Gentlemen Planters of the East and West Indies*, London, Andrew Soule, 1684, p. 49-73.

[11] Inca Garcilaso de la Vega, *Royal Commentaries of the Incas*, traducción de Harold V. Livermore, 2 v., Austin, University of Texas Press, 1966, v. 1, p. 606.

de múltiples maneras, lo que sugiere una estructura social que tendría que haber llevado a la publicación de libros de cocina que perpetuasen las costumbres y las divisiones sociales que la comida ayudaba a mantener. "Meriendas y banquetes" contribuían a celebrar las múltiples procesiones, inauguraciones, corridas, disputas y treguas universitarias, y juegos de "cañas". Bernal Díaz del Castillo describió con detalle el complejo festín con que se celebró un tratado de paz firmado con Francia. Es poco probable que fuese habitual la profusión de alimentos que mencionó, pero la simple visita de un virrey a una ciudad de provincia era suficiente para que se realizaran banquetes de jamones, embutidos, perdices, quesos, y kilos y más kilos de dulces, todo intensamente condimentado con clavos de olor y canela.[12] Los banquetes eran costumbres sociales muy arraigadas en la América Latina de la época.

Las diferencias regionales y culturales contribuían aún más a las complejas preparaciones culinarias. La comida para bautizos, bodas y funerales, así como para Pascua, Navidad y las fiestas de Todos Santos, se volvió parte de la vida común.[13] No faltaban los platillos regionales. Luis dos Santos Vilhena, que escribió en 1802, dio el reconocimiento oficial a la cocina bahiana, aunque no de manera muy halagüeña.[14] Iríamos demasiado lejos si coincidiésemos con Pereira Salas, quien en su estudio de la cocina chilena dijo que en el periodo colonial "la comida era la señal suprema de homenaje y cortesía", pero hay evidencias suficientes para demostrar que la preparación y el sabor de los alimentos eran esenciales para la naciente estructura social y la orientación regional de la América Latina temprana.[15] La ley española tomaba en cuenta incluso la cuestión del sabor, y declaraba que el vino, las aceitunas y el azúcar eran "sólo alimentos para el gusto y el disfrute, y de ninguna manera necesarios para el sostén de la vida humana".[16]

Las implicaciones sociales del sostén de la vida resultan muy evidentes en la historia del pan de trigo. Yves D'Evereux, misionero capuchino en Brasil, a principios del siglo XVII, reconocía que el pan y el vino eran "los alimentos principales, y sin

[12] Bernal Díaz del Castillo, *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*, c. CCI, citado en Salvador Novo, *Cocina mexicana o historia gastronómica de la ciudad de México*, México, Porrúa, 1967, p. 211-213; Archivo General de la Nación, *Historia*, t. 400, 15 de marzo de 1797, f. 359-386; anónimo, *Descripción del virreinato del Perú. Crónica inédita de comienzos del siglo XVII*, Rosario, Universidad Nacional del Litoral, 1958, p. 10.

[13] Virginia Rodríguez Rivera, en *La comida en el México antiguo y moderno*, México, Pormaca, 1965, usa las técnicas de la historia oral y del folklore para describir los alimentos relacionados con estas celebraciones en el México de los siglos XIX y XX.

[14] Se considera que la siguiente es la primera lista amplia de platillos de Bahía: "mocotós, isto é mãos de vaca, carurus, vatapás, mingau, pamonha, canjica, isto é papa de milho, acaçá, acarajé, ubobó, arroz de coco, feijão de coco, angu, pão-de-ló de arroz, o mesmo de milho, roletes de cana, quimados isto é rebuçados a 8 por um vintém, e doces de infinitas qualidades ótimos muitos deles, pelo seu asseio, para tomar por vomitórios; e o que mais escandaliza é uma água suja feita com mel, e certas misturas a que chaman o aloá, que faz vezes de limonada para os negros". Luis dos Santos Vilhena, *A Bahia no século XVIII*, Bahia, Iapuá, 1969. Para definiciones de muchos de estos platillos, véase Luis da Câmara Cascudo, *A cozinha africana no Brasil*, Luanda, Museo de Angola, 1964.

[15] Eugenio Pereira Salas, *Apuntes para la historia de la cocina chilena*, Santiago de Chile, Universitaria, 1977, p. 53, 68.

[16] Juan de Solórzano y Pereyra, *Polltica indiana*, 5 v., Madrid, Compañía Ibero-Americana de Publicaciones, 1930, v. 1, p. 210.

ellos hasta los mejores banquetes y los platillos más delicados son de poca estima".[17] Pero trataba de convencer a los franceses de que el maíz, la mandioca y las frutas de la tierra eran muy buenos sustitutos. Las experiencias de Humboldt ilustran la importancia social del pan de trigo. Mientras recorría las tierras del interior venezolano, se encontró con un español que sentía un intenso interés por los asuntos mundiales, y que tenía firmes ideas acerca de la comida. El español sabía que unos funcionarios del gobierno iban a llegar a Caracas, pero sabía también que jamás se aventurarían por el interior, porque "la gente de la corte sólo puede comer pan de trigo".[18] Humboldt era más audaz que los cortesanos, pero compartía el gusto de éstos por el pan. "Las privaciones prolongadas le conceden valor hasta a los más pequeños deleites; y no puedo expresar el placer que sentimos cuando vimos por primera vez pan de trigo en la mesa del gobernador."[19]

En otro estudio mencioné el consumo de, por lo menos, cuatro tipos de pan de trigo en la ciudad de México durante el siglo XVIII: "pan francés", "floreado", "común" y "baso". Cada uno de ellos se asociaba con un grupo social determinado. Sólo los ricos comían los panes especiales, blancos, esponjosos y caros; la mayoría consumía los panes comunes, mientras que los pobres subsistían con los panes morenos y bastos.[20] El conocimiento actual sobre nutrición suele poner en entredicho las preferencias alimentarias de la gente adinerada de la ciudad de México durante el siglo XVII. En el caso del pan de trigo, hay evidencias ampliamente aceptadas de que se lo prefería al pan de maíz. El primero contenía "mucilaginosa", sustancia viscosa de fácil asimilación. Además, el proceso de leudado del pan producía un alimento ligero y esponjoso que resultaba fácil de digerir, en comparación con la tortilla, dura y densa.[21]

Los panes de trigo, sencillos o de fantasía, mantuvieron su atractivo durante toda la época colonial. Cuando no se los conseguía los europeos adoptaban sin dificultad los productos básicos locales, pero esto no solía disminuir su preferencia por el pan. Esta preferencia, sin embargo, no llevó a la publicación de manuales o libros que describiesen las ventajas del pan de trigo. La jerarquía social de productos básicos que surgió no requería, al parecer, una literatura que la explicase y defendiese.

La relación entre el gusto, la comida y la estructura social en América Latina tiene un contexto más amplio. Los inmigrantes que venían de España traían consigo sus propias actitudes hacia la comida, y éstas se combinaban, a su vez, con las actitudes locales. No resulta fácil determinar cuáles eran. Por ejemplo, hay evidencias que sugieren que algo profundamente arraigado en la cultura española era hostil a una

[17] Yves D'Evreux, *Voyage dans le nord du Brésil fait durant les années 1613 et 1614*, Leipzig y Paris, Librairie A. Franck, 1864, p. 211-217.

[18] Alexander von Humboldt, *Personal Narrative of Travels to the Equinoctial Regions of America During the Years 1799-1804*, traducción de Homasina Ross, London, Henry G. Bohn, 1852, v. 2, p. 159.

[19] *Ibid.*, p. 519.

[20] John C. Super, "Bread and the Provisioning of Mexico City in the Late Eighteenth Century", en *Jahrbuch für Geschichte von Staat, Wirtschatf und Gesellschatf Lateinamerikas*, 19, 1982, p. 159-182.

[21] *Gazeta de México*, v. 2, 26 de septiembre de 1786, p. 205-206.

mesa opulenta, en oposición al uso de la comida como medida de la distancia existente entre un grupo y otro. J. H. Elliott, quien interpretó excepcionalmente bien la Edad de Oro española, comparó la corte de los Habsburgo españoles con la de los reyes de Francia e Inglaterra. La de los primeros era fría, austera y alejada de los placeres materiales del mundo. Las de los segundos eran opulentas y ricas, resonantes de alegría. De hecho, los reyes españoles comían solos y en silencio, ocultos de la mirada pública, atendidos sólo por funcionarios de la corte. En contraste, los reyes de Inglaterra y de Francia comían en público, en ostentoso despliegue de grandeza.[22]

Los visitantes que llegaron a la España decimonónica confirmaron la austeridad de los hábitos alimenticios, y revelaron una cultura carente de complejidad culinaria. Con escasos cocineros buenos, y con cocinas equipadas tan sólo con los utensilios más rudimentarios, la alimentación española no los entusiasmaba. La frase *"ici on mange, on ne dine pas"* sintetiza en buena medida lo que los extranjeros opinaban de la cocina hispana.[23]

Esta afirmación de que la dieta española era ascética no ha dejado de ser impugnada. Se puede afirmar que, tras la llegada de los Habsburgo, los refinamientos culinarios comenzaron a ser más apreciados por la realeza y la aristocracia. Lo mismo ocurrió con la glotonería, pero esto no afectó la aparición de una cocina ordenada e interesante.[24] Sin duda hacia finales del siglo XVI existían ya los elementos de una cocina española refinada. Diego Granado, en su *Libro de arte de cocina* (1599) presenta muchas recetas complejas. Éstas, no obstante, miran hacia el pasado, no hacia el presente. Se basan sobre todo en la tradición medieval europea de los platones de carnes y aves intensamente condimentados con canela, clavos de olor, nuez moscada y macis y en la cocina árabe, muy sazonada con azúcar, cítricos y agua de rosas, con que se preparaba "azúcar rosado", "miel rosada" y "mazapán rosado". El libro mira hacia atrás también en otro sentido: ignora los alimentos del Nuevo Mundo. En su introducción a la reedición de esta obra, Joaquín del Val observa que no hay huellas de la influencia de América Latina.[25] La única excepción puede ser la receta "para assar el gallo y gallina de las Indias".[26] Granado, en esta receta, emplea los términos "de las Indias" y "de la India". Si se refiere a las primeras, es probable que se tratase de un ave del Nuevo Mundo. La razón de que las recetas tengan un aire medieval es que Granado tomó muchas de ellas de la obra de Ruperto Nola, un italiano cuyo libro se publicó en España en los primeros años del siglo XVI. En algunos

[22] J. H. Elliott, *Spain and its World. Selected Essays*, New Haven y London, Yale University Press, 1989, p. 149.

[23] S. T. Wallis, *Glimpses of Spain;* or *Notes of an Unfinished Tour in 1847*, New York, Harper and Brothers, 1854, p. 124; Richard Ford, *The Spaniards and Their Country*, Hartford, Silas Andrus and Son, 1854.

[24] Xavier Domingo, "La cocina de los pícaros: la cocina del Siglo de Oro", en Xavier Domingo, *Conferencias culinarias. Universidad Internacional Menéndez y Pelayo, 1981-1982*, Barcelona, Tusquets Editores, 1982, p. 654.

[25] Maldonado (Diego) Granado, *Libro del arte de cocina*, Madrid, Sociedad de Bibliófilos Españoles, 1971, p. XLII.

[26] *Ibid.*, p. 64.

casos, como cuando habla de los criterios para organizar una casa, Granado plagió secciones enteras del libro de Nola.[27]

II

Los nuevos alimentos y las nuevas experiencias llevaron, ocasionalmente, a la publicación de recetas, sobre todo de aquellos productos que se incorporaron a la dieta europea.[28] El chocolate, sorprendentemente ignorado por Granado, fue uno de los nuevos alimentos que más publicidad recibió. Las recetas de chocolate dejan entrever los cambios que se iniciaron con la llegada de los europeos. Esta bebida, que antes se preparaba con agua, maíz y chile, se convirtió, en el siglo XVII, en una preparación compleja. El chocolate, de moda por entonces, se preparaba con anís, vainilla, canela, almendras, avellanas, nuez moscada, limón, hinojo, aceites, pétalos de flores y el omnipresente azúcar. El chocolate reflejaba los gustos y preferencias europeos; incluso las recetas que circulaban en América se habían originado, probablemente, en Europa. Al mismo tiempo, es importante destacar que dichas recetas tenían muchas variaciones regionales.[29] La costumbre de añadirle tantos ingredientes al chocolate llegó a producir una reacción. A fines del siglo XVIII, en México, la ley requería que el chocolate servido en los Baños del Peñón, cada vez más populares, no tuviese otros ingredientes que cacao, azúcar y canela.[30]

Hacia finales del siglo XVIII y principios del XIX, a medida que la escasez de comida estimulaba la creatividad culinaria, las recetas aparecieron con más frecuencia. La imaginación de hombres y mujeres que se enfrentan a una escasez de comida casi no tiene límites. La escasez que se produjo en México durante el año de crisis de 1786 llevó a inventar recetas para preparar panes y sopas con olotes, raspadura de maguey y fruta del árbol de parotas. El propósito era siempre el mismo: hacer rendir los productos básicos convencionales mediante técnicas que no lo eran.[31]

Alzate y Ramírez escribió sobre las nuevas recetas para los pobres y los enfermos. Las recetas son modelos de claridad, precisión y simplicidad:

> Tómese una libra de mantequilla ó de manteca, póngase á hervir en un sartén bien limpio, y añádase una libra de harina flor, muévase con una cuchara de madera hasta que la harina esté bien cocida, esto es, que se vea bien tostada; después se mezcla con treinta y dos quartillos de agua, que esté hirviendo, la mezcla se continúa en el mismo

[27] *Ibid.*, p. XXIII.

[28] Para ejemplos de referencias a la preparación de comida véase Daniel J. Slive, *A Harvest Gathered: Food in the New World*, Providence, John Carter Brown Library, 1989.

[29] Henry Stubbs, *The Indian Nectar, or a Discourse Concerning Chocolate*, London, Andrew Crook, 1662, p. 58-79, 102-107.

[30] *Gazeta de México*, v. 6, 19 de noviembre de 1794, p. 658.

[31] Archivo General de la Nación, *Alhóndigas*, t. 15, exp. 1, 25 de marzo de 1786; José Antonio Alzate y Ramírez, *Consejos útiles para socorrer a la necesidad en tiempo que escasean los comestibles*, México, Felipe de Zúñiga y Ontiveros, 1786, p. 7-8.

estado de hervor por el tiempo de medio quarto de hora, después se aparta del fuego y se conserva en una basija de barro; esta cantidad puede satisfacer á muchas personas á las horas del comer.[32]

Las precisas recomendaciones de esta receta acerca de la cantidad de ingredientes y de los tiempos de preparación son raras para la época. Reflejan la realidad de la escasez de comida y de la creciente pobreza de los mexicanos de la ciudad y del campo.[33] El problema de dar de comer a los pobres, y de la disminución de la producción agrícola, en general, se volvió un asunto ampliamente discutido en América Latina a finales del siglo XVIII y principios del XIX. Las recomendaciones de Alzate y Ramírez muestran la realidad de la problemática: hacer rendir recursos limitados para alimentar a una población creciente. Estas recetas casi pueden considerarse el primer libro de cocina de México. Dado el interés del tema, resulta sorprendente que no se publicasen tratados completos sobre la manera de preparar alimentos para los pobres. Pero, por lo menos en México, había una gran difusión de la información respecto a las crisis de alimentos. *La Gazeta de México*, por ejemplo, publicó una receta para hacer "Sopa de Rumford", sopa a base de cebada que también llevaba papas, frijoles, grasa, chile, perejil, cebolla, zanahorias, betabeles y apio. Una libra de esta sopa alcanzaba para una comida.[34]

Como ya se mencionó, las recetas también solían aparecer en los textos médicos. Los archivos de los hospitales contienen recetas y raciones que tal vez constituyan descripciones más realistas de lo que la gente verdaderamente comía que las recomendaciones, muchas veces peculiares, de médicos y cirujanos. Las instrucciones para los hospitales, a finales del siglo XVIII, incluían varios tipos diferentes de raciones, que se preparaban para los pacientes que sufrían diversos padecimientos. Había raciones normales, medias raciones, raciones de huevos, raciones de arroz, raciones de tallarines, raciones de pollo, raciones de carne y otras, destinadas a satisfacer las necesidades de los enfermos. Para ración de carne, en el hospital de La Habana, se indicaba que la carne debía guisarse hasta que estuviese parcialmente cocida; luego se la untaba de manteca y se la asaba.[35]

Estas recetas permiten tener un atisbo de los ingredientes, los procedimientos culinarios y los aspectos culturales y nutricionales de la comida. Pero esto sólo ocurre esporádica y selectivamente. Si no se cuenta con una serie de recetas de una región y de un periodo específico, resulta difícil generalizar acerca de los hábitos alimentarios. A medida que se descubran y analicen más recetas y recetarios inéditos de casas

[32] Alzate y Ramírez, *Consejos*, p. 51.

[33] Las recetas de "empanaditas" y "bizcocho de regalo" contrastan con la simplicidad de las recetas para los pobres durante las épocas de crisis. Pereira Sala, *Cocina chilena*, p. 152; Rodríguez Rivera, *La comida en México*, p. 164.

[34] *Gazeta de México*, v. 11, 23 de enero de 1803, p. 232.

[35] Abraham P. Nasatir, "Royal Hospitals in Colonial Spanish America", en *Annals of Medical History*, 4, noviembre de 1942, p. 500; Ann P. Emerson analiza la calidad nutricional de varios de los menús que se servían en los hospitales, en "Standards of Nutrition in a St. Augustine Hospital, 1783-1821", en *Florida Historical Quarterly*, 65:1, julio de 1986, p. 145-162.

e instituciones de la colonia, será posible escribir una historia de la cocina en la América Latina de esa época. Pero un rasgo distintivo de esa historia será la ausencia de la tradición de publicar materiales culinarios. En contraste con las costumbres editoriales de Europa, en la América Latina temprana pocas veces se reunían recetas para integrar libros de cocina. La tradición europea de publicar recetarios brinda una posible explicación de la inexistencia de libros de cocina en las colonias españolas y portuguesas.

III

La historia de la publicación de libros de recetas en Europa comenzó poco después del nacimiento de la imprenta. El primero que se publicó en Inglaterra fue el *Noble Boke off Cokery*, aparecido en 1500. En los siglos XVI y XVII le siguieron varias obras más, entre las que se contaban recopilaciones de recetas especializadas, como la de John Evelyn, *Acetaria: A Discourse of Sallets* (1669). Estos trabajos solían incluir largas introducciones en las que se analizaban los aspectos nutricionales e higiénicos de la comida, así como los problemas prácticos de la preparación y presentación de la misma. En el siglo XVIII surgió una nueva tendencia, con los libros dedicados a las mujeres, la cocina y la administración doméstica. W. Ellis escribió *The Country Housewife's Family Companion* (1750), y Mary Cole redactó *The Lady's Complete Guide; or Cookery and Confectionary in all Their Branches* (1789).[36] Estos títulos dan idea de la diversidad de libros de cocina de que disponía el público de habla inglesa. En el siglo XVII se publicaron en Inglaterra por lo menos 27 recetarios; en el XVIII el número se elevó a 76.[37]

Los libros de cocina ingleses siguieron ejerciendo una gran influencia dominante en la cocina norteamericana, durante buena parte del siglo XVIII. El primer recetario publicado en las colonias británicas de América fue el *Complete Housewife* de Eliza Smith (1742), reimpresión norteamericana de un libro editado originalmente en Inglaterra en 1727. En 1796 Amelia Simmons publicó *American Cookery*, que es supuestamente el primer libro de cocina escrito por una residente de los Estados Unidos, y el primero que incluye recetas norteamericanas.[38] La bibliografía de Axford menciona un libro anterior, *The New Art of Cookery*, de Richard Briggs, aparecido en Filadelfia en 1792. Tal vez éste pueda preciarse de ser el primer recetario norteamericano. A estos libros les siguieron por lo menos quince más antes de 1830.[39]

[36] Alan Davidson, "The Natural History of British Cookery Books", en *The American Scholar*, 52:1, 1982-1983, p. 98-106.

[37] Lavonne Brady Axford, *English Language Cookbooks. 1600-1973*, Detroit, Gale Research Company, 1976, p. 586-587.

[38] Richard J. Hooker, *Food and Drink in America. A History*, New York, The Bobbs-Merrill Company, 1981, p. 67.

[39] Axford, *English Language Cookbooks*, p. 649. Axford omite mencionar el libro de Simmon en su lista cronológica, pero lo incluye en la bibliografía.

Uno de los más populares era *A New System of Domestic Cookery* (1807), de Maria Eliza Rundell, libro que hacía énfasis en el estilo norteamericano de economía doméstica y administración del hogar. Las recetas de esos libros estaban dirigidas a un público general, no a quienes solían comer las famosas salsas, cremas y pasteles que tanto le gustaban a Thomas Jefferson.[40]

Los libros publicados sólo representan una fuente posible de recetas. *The Receipt Book of Harriott Pinkney Horry*, que apareció recientemente, constituye un ejemplo de los esfuerzos de los cocineros por sistematizar sus recetas. Este notable librito es una crónica de la cocina en las plantaciones de Carolina del Sur, desde 1770 hasta la década de 1820. En él se observan las supervivencias de la sólida cocina inglesa, el uso abundante de maíz, carne de puerco y diversos tipos de calabazas, y la influencia creciente de la cocina norteamericana.[41]

La historia antigua de los libros de cocina en Francia se asemeja a la de Inglaterra. El primer libro francés de recetas, *Viandier pour appareiller toutes manières de viandes*, apareció alrededor de 1490. Fue seguido por algunos otros en el siglo XVI, y otros más en el XVII, escritos para llegar a un público más amplio. Entre 1650 y 1699 el número de libros de cocina se elevó rápidamente, y 75 ediciones, que totalizaron unos 90 mil ejemplares, encontraron un mercado. Desde 1700 hasta 1789 aparecieron 155 títulos más, que representaron, en conjunto, otros 273 600 ejemplares.[42] Los gustos aristocráticos seguían siendo importantes durante esta avalancha de ediciones, pero el surgimiento de una cocina popular, demostrado por el éxito que obtuvo *La cuisinière bourgeoise*, obra de la que se hicieron 32 ediciones entre 1746 y 1769, fue el que dio más impulso a la publicación de libros de cocina.[43]

Los libros de cocina españoles empezaron a aparecer más tarde y con menor frecuencia. De hecho, el primero que se imprimió en España no era español sino italiano. El ya mencionado *Libro de guisado*, de Ruperto de Nola, se publicó en catalán en 1520 (tal vez antes), y en castellano en 1525; se realizaron varias ediciones durante el siglo XVI, hasta 1577, pero luego dejó de aparecer, hasta su reimpresión en 1929.[44] Nola era el cocinero del rey Fernando de Nápoles a finales del siglo XV o principios del XVI; su obra refleja la organización y los gustos de un establecimiento real italiano.

Ya se mencionó el *Libro del arte de cocina* de Diego Granado. De él se hicieron tres ediciones antes de la aparición de la reimpresión moderna. Esta obra fue seguida por el *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería*, de Francisco Martínez Montiño (Madrid, 1611), obra mucho más popular, que se reimprimió 25 veces. El

[40] Merie Goebel Kimbal, *Thomas Jefferson's Cook Book*, Charlottesville, University Press of Virginia, 1976.

[41] Harriott Pinckney Horry, *The Receipt Book of Harriott Pinckney Horry*, 1770, edición de Richard J. Hooker, Columbia, University of South Carolina, 1984, p. 20-21.

[42] Alain Girard, "Le triomphe de 'La cuisinière bourgeoise'. Livres culinaires, cuisine et société en France aux XVIIe et XVIIIe siècles", en *Revue d'Histoire Moderne et Contemporaine*, 24, julio-septiembre de 1977, p. 501, 523. Estos números incluyen unos pocos libros de cocina en francés que se publicaron fuera de Francia.

[43] *Ibid.*, p. 523.

[44] Ruperto de Nola, *Libro de guisados*, edición de Dionisio Pérez, Madrid, 1929.

siguiente libro de cocina de importancia fue el *Nuevo arte de cocina*, de Juan Altamira (Madrid, 1745). Hacia finales del periodo colonial hizo su aparición otro libro de éxito, el *Arte de repostería*, escrito por Juan de la Mata (Madrid, 1791). Durante esa época se publicaron por lo menos tres libros más; o cuatro, si se incluye uno sobre las técnicas de trinchado.[45]

Alrededor de ocho libros en 350 años de historia editorial es bastante poco; tal vez sea el reflejo de una cultura que no tenía a la comida en muy alta estima. La tradición portuguesa de publicar libros de cocina fue aún más modesta que la española. Camara Cascudo, en su enorme historia de la comida brasileña, dice que el *Arte de cozinha*, de Rodrigues Domingo (Lisboa, 1680), fue el primer libro de cocina editado en Portugal.[46] Antes de la independencia de Brasil se publicaron por lo menos dos más, el *Cozinheiro moderno ou Nova arte de cozina*, de Lucas Rigaud (Lisboa, 1785), y el *Arte nova, e curiosa para conserveiros, confeiteiros, e copeiros, e mais pessoas que se occupao em fazer doces, e conservas com frutas* (Lisboa, 1788).[47] Tras este breve análisis se puede llegar a la conclusión de que Portugal y España comenzaron a publicar libros de cocina después que Francia e Inglaterra, y que lo hicieron con menor frecuencia.

A principios del siglo XIX España y Portugal se habían incorporado, por lo menos en un sentido, a la tradición europea de los libros de cocina. La "cocina científica", que se basaba en la química, entonces en rápido desarrollo, influyó sobre la preparación de los alimentos y la redacción de las recetas. Galeno y su teoría de los humores cedieron el paso a una nueva generación de científicos que procuraba explicar la forma en que la comida influía en el cuerpo. Buenos ejemplos de ello, procedentes de Inglaterra, son *The Universal Cook*, de Francis Collingwood y John Woollams (1792), y *Practical Treatise on Diet*, de William Nisbet (1801).[48] El equivalente portugués fue el libro de Francisco de Melho Franco, *Elementos de higiene: ou dictames theoreticos, e practicos para conservar a saude, e prolongar a vida* (Lisboa, 1814), obra en dos volúmenes que —pese a las muchas referencias a Hipócrates— investigaba las bases científicas de la preparación y el consumo de alimentos. En América Latina, como lo demuestran los trabajos de Hipólito Unanue, las recomendaciones en materia de nutrición se basaban cada vez más en los progresos de la química.[49]

En España y Portugal se publicaron pocos libros sobre comida y cocina en los siglos XVI, XVII y XVIII. Tal vez ésta sea una explicación de la falta de libros de cocina editados en América Latina. Existían sin duda los recursos, los hábitos alimentarios y la educación necesarios para que se publicasen esas obras. En México los libros de

[45] Carmen Simon Palmer, *Bibliografía de la gastronomía española*, Madrid, Ediciones Velázquez, 1977.

[46] Luis da Cámara Cascudo, *História de alimentacâo no Brasil*, 2 v., Sâo Paulo, Companhia Editôra Nacional, 1967, v. 1, p. 382.

[47] Los catálogos de Richard C. Ramer confirman que éstos fueron los únicos libros de cocina publicados en Portugal antes del siglo XIX. Véase *Catalogue six*, New York, 1991.

[48] Alan Davidson, "Natural History", p. 103.

[49] José Hipólito Unanue, *Observaciones sobre el clima de Lima*, Lima, Imp. Lux, 1940.

religión y de literatura siguieron siendo la base de la industria editorial, pero los 15 mil títulos, aproximadamente, que se publicaron entre 1539 y 1819 también incluían "diccionarios, gramáticas, relatos de navegación, descripciones de fenómenos naturales, como los terremotos, y obras de medicina, métodos para enseñar a leer y simple aritmética".[50]

IV

Como conclusión, podemos afirmar que lo que se escribía acerca de la comida en el mundo hispánico pocas veces incluía libros de cocina. Se dedicaba menos atención que en Europa y en los Estados Unidos a describir las cocinas y los métodos de preparación de alimentos. En América Latina, a pesar del encuentro con nuevos productos, a la aceptación de muchos de ellos en la dieta europea, a las asociaciones entre los alimentos y los diversos grupos sociales y étnicos, y al surgimiento de cocinas regionales que combinaban comida europea, americana y africana, casi nunca se escribían libros de cocina. Esto es coincidente con la escasa atención que se les dedicaba en España y Portugal.

Esta conclusión tiene que plantearse con cautela. La única referencia que he visto a un libro de cocina de la colonia es el *Libro de cozina, en que se contienen muchas y especiales viandas que pueden con ellas las personas de gusto, desempeñar la más solemne función*, fechado el 10 de mayo de 1780 en Tehuacán. Amando Farga lo describe como un "cuaderno [que] contiene 179 recetas, algunas con denominaciones pintorescas, entre las clásicas de aquella época".[51] No he visto ese trabajo ni otras referencias a él. México y otros países latinoamericanos tuvieron que esperar hasta la independencia para que los libros de cocina comenzaran a aparecer de manera regular. Los más tempranos del periodo colonial pueden haber sido los dos que se editaron en México en 1831. Tanto el *Novísimo arte de cocina*, de Simón Blanquel, como *El cocinero mejicano*, de Mariano Rivera Galván, llegaron a ser libros habituales en el México decimonónico.[52]

Las bibliografías generales sobre América Latina tienen poco que decir acerca de los recetarios. Hasta las más amplias de ellas se mantienen en silencio respecto al tema de la preparación de los alimentos. La *Biblioteca hispano-americana*, en ocho

[50] Michael C. Meyer y William L. Sherman, *The Course of Mexican History*, 4a. ed., New York y Oxford, Oxford University Press, 1991, p. 229.

[51] Amando Farga, *Historia de la comida en México*, 2a. ed., México, Litográfica México, 1980, p. 254.

[52] Las citas completas de las primeras ediciones son: Simón Blanquel, *Novisimo arte de cocina, o escelente coleccion de las mejores recetas, para que al menor costo posible y con la mayor comodidad, pueda guisarse a la española, francesa, italiana e inglesa, sin omitirse cosa alguna de lo hasta aqui publicado para sazonar al estilo de nuestro pais*, México, C. Alejandro Valdés, 1831; Mariano Rivera Galván, *El cocinero mejicano, o coleccion de las mejores recetas para guisar al estilo americano, y de las mas selectas segun el metodo de las cocinas española, italiana, francesa e inglesa*, 3 v., México, Imprenta de Galván, 1831. Salvador Novo, en *Cocina mexicana*, brinda una breve descripción de estos libros, p. 109-118.

volúmenes, y *La imprenta en México*, de igual número de tomos, de José Toribio Medina, no mencionan ningún libro de cocina. No obstante, conviene recordar su advertencia de que "estamos ciertos de que nos faltan muchos, muchísimos títulos..." [53] El monumental *Manual del librero*, de Palau, tampoco dice nada sobre libros de cocina de la época colonial.[54]

Las grandes colecciones de libros de cocina que hay en el mundo confirman las conclusiones que pueden extraerse de las bibliografías latinoamericanas. No mencionan ningún recetario colonial de América Latina. La colección de ocho mil volúmenes de la Biblioteca Pública de Nueva York menciona los libros de Galván y de Blanquel como los recetarios latinoamericanos más antiguos con que cuenta.[55] Igualmente reveladores resultan los huecos en las colecciones de los grandes gastrónomos y bibliófilos. La obra clásica de Georges Vicaire, *Bibliographie gastronomique*, compilación de 2500 libros de cocina, sólo enumera alrededor de una docena de libros hispanos, y entre ellos tan sólo uno de América Latina: una reimpresión de finales del siglo XIX del libro de Galván.[56] Es que, simplemente, hay muy pocos libros de cocina ibéricos y latinoamericanos antiguos.[57]

Si esta conclusión es correcta, la América Latina temprana representa un interesante caso de estudio en la relación entre comida, literatura gastronómica y estructura social. Al sintetizar el papel histórico de los libros de cocina Arjun Appadurai afirma: "Los libros de cocina aparecen en las civilizaciones letradas en que la exhibición de las jerarquías de clase resulta esencial para su conservación, y en las cuales se ve a la cocina como una variedad comunicable del conocimiento especializado".[58] En América Latina había, sin duda, una "alta cocina", en el sentido en que usa este término Jack Goody en su libro *Cuisine and Class*, y "alimentos de lujo", en el sentido en que maneja esta denominación Fernand Braudel al analizar la temprana Europa moderna.[59] Además, como se ha subrayado en este trabajo, había muchas otras razones para esperar que surgiesen los libros de cocina.

Y, sin embargo, no aparecieron recetarios publicados. La explicación que se menciona en la primera parte de este artículo, en el sentido de que se apreciaba poco la buena comida, resulta insuficiente. Hay demasiadas evidencias de que complejos

[53] José Toribio Medina, *Biblioteca hispano-americana (1493-1810)*, 7 v., Amsterdam, N. Israel, 1962; *La imprenta en México (1539-1821)*, 8 v., Santiago de Chile, Casa del Autor, 1912.

[54] El *Manual del librero hispano-americano. Bibliografía general española e hispanoamericana desde la invención de la imprenta hasta nuestros tiempos con el valor de los impresos*, de Antonio Palau y Dulcet, 2a. ed., 28 v., Barcelona, Librería Anticuaria de A. Palau, 1948-1977, enumera varios libros de cocina del siglo XIX.

[55] The New York Public Library, *The Catalogue of Cookbooks*, 2 v., Boston, G. K. Hall, 1981.

[56] George Vicaire, *Bibliographie gastronomique*, 2a. ed., London, Holland Press, 1954.

[57] Además, fueron muy pocos los libros tempranos sobre cocina latinoamericana que aparecieron en inglés. El primero del que tengo noticias es el de Pauline Wiley Kleeman, *Ramona's Spanish-Mexican Cookery: The First Complete and Authentic Spanish-Mexican Cook Book in English*, Los Ángeles, West Coast Publishing, 1929.

[58] Arjun Appadurai, "How to Make a National Cuisine. Cookbooks in Contemporary India", en *Comparative Studies in Society and History*, 30:1, 1988, p. 4.

[59] Jack Goody, *Cookyng, Cuisine and Class. A Study in Comparative Sociology*, Cambridge, Cambridge University Press, 1982; Fernand Braudel, *Civilization and Capitalism, 15th-18th Century*, v. 1, *The Structures of Everyday Life*, traducción de Sian Reynolds, New York, Harper and Row, 1981.

rituales de comida y cocina influyeron en la sociedad colonial. Tal vez sea una mejor explicación el que la estructura social de la América Latina colonial carecía de los grupos sociales necesarios para hacer rentable la publicación de libros de cocina. Verificar esto exigiría saber mucho más sobre la preparación de alimentos y las prácticas de consumo entre los diferentes grupos sociales. Una mejor comprensión de las relaciones entre educación, ingreso, etnicidad, disponibilidad de sirvientes, uso de recetarios familiares y complejidad de la dieta nos ayudaría a entender por qué no aparecieron libros de cocina durante el periodo colonial.

BIBLIOGRAFÍA

ALZATE Y RAMÍREZ, *Consejos*.

ANÓNIMO, *Descripción del Virreinato del Perú. Crónica inédita de comienzos del siglo XVII*, Rosario, Universidad Nacional del Litoral, 1958.

APPADURAI, A., "How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India", en *Comparative Studies in Society and History*, 30:1, 1988.

ARCHIVO GENERAL DE LA NACIÓN, *Historia*, t. 400, 15 marzo 1797, f. 359-386; *Hospitales*, t. 72, 5, 19, marzo 1897; y *Alhóndigas*, t. 15, exp. 1, 25, marzo 1786.

AVIÑÓN, J. de, *Sevillana medicina*, Sevilla, 1885.

BLANQUEL, S., *Novisimo arte de cocina o escelente colección de las mejores recetas, para que al menor costo posible y con la mayor comodidad pueda guisarse a la española, francesa, italiana e inglesa, sin omitirse cosa alguna de lo hasta aquí publicado para sazonar al estilo de nuestro país*, México, C. Alejandro Valdés, 1831.

BRAUDEL, F., *Civilization and Capitalism, 15th-18th Century*, v. 1, *The sTructures of Everyday Life*, tr. Sian Reynolds, New York, Harper & Row, 1981.

CÁMARA CASCUDO, Luis da, *A cozinha Africana no Brasil*, Luanda, Museo de Angola, 1964.

———, Historia da Alimentacáo no Brasil, 2 v., Sao Paulo, Companhia Editora Nacional, 1967.

D'EVREUX, Y., *Voyage dans le nord du Brésil fait durant les années 1613 et 1614*, Leipzig y Paris, Librarie A. Franck, 1864.

DIARIO DE MÉXICO, 14 de diciembre, 1809.

DOMINGO, X., "La cocina de los pícaros: la cocina del Siglo de Oro", en *Conferencias culinarias. Universidad Internacional Menéndez y Pelayo, 1981-1982*, Barcelona, Tusquets Editores, 1982.

ELLIOTT, J. H., *Spain and its World. Selected Essays*, New Haven and London, Yale University Press, 1989.

EMERSON, A. P., "Standards of Nutrition in a St. Augustine Hospital, 1783-1821", en *Florida Historical Quarterly*, 65:1, julio, 1986.

FARFÁN, fr. Agustín, *Tractado breve de medicina*, Madrid, Cultura Hispánica, 1944.

FARGA, A., *Historia de la comida en México*, 2a. ed., México, Litográfica México, 1980.

FERNÁNDEZ DE OVIEDO, G., *Sumario de la historia natural de las Indias*, México, Fondo de Cultura Económica, 1950.

FORD, R., *The Spaniards and Their Country*, Hartford, Silas Andrus & Son, 1854.

FREYRE, G., *Açucar em torno da etnografía da historia e da sociología do doce no nordesste Canavieiro do Brasil*, 2a. ed., Rio de Janeiro, Ministerio da Industria e do Comercio, 1969.

GARCILASO DE LA VEGA, Inca, *Royal Commentaries of the Incas*, tr. Harold V. Livermore, 2 v. Austin, University of Texas Press, 1966.

GAZETA DE MÉXICO, v. 2, 26 sep., 1786; v. 6, 19 nov., 1794; v. 11, 23 enero, 1803.

GIRARD, A., "Le triomphe de 'la cuisinière bourgeoise'. Livres culinaries, cuisine et société en France aux XVII et XVIII siècles", en *Revue d'Histoire Moderne et Contemporaine*, 24, jul-sep., 1977.

GOODY, J., *Cooking, Cuisine and Class, A Study in Comparative Sociology*, Cambridge, Cambridge University Press, 1982.

GUERRA, F., *Bibliografía de la materia médica mexicana*, México, La Prensa Médica Mexicana, 1950.

HORRY, H. P., *The Receipt Book of Harriott Pinckney Horry*, 1770, ed. Richard J. Hooker, Columbia, University of South Carolina, 1984.

LOCKHART, J., y E. OTTE, *Letters and People of the Spanish Indies. The Sixteenth Century*, London, Cambridge University Press.

MAGALHÂES DE GANDAVO, P., *Historia de provincia de Sancta Cruz*, tr. John B. Stetson, Jr., New York, Cortes Society, 1922.

MALDONADO GRANADO, D., *Libro del arte de cocina*, Madrid, Sociedad de Bibliófilos Españoles, 1971.

MEDINA, J. T., *Biblioteca hispano-americana (1493-1810)*, 7 v., Amsterdam, N. Israel, 1962.

MEYER, M. D., y W. Sherman, *The Course of Mexican History*, 4a. ed., New York y Oxford, Oxford University Press, 1991.

NASATIR, A. P., "Royal Hospitals in Colonial Spanish America", en *Annals of Medical History*, 4 nov., 1942.

NEW YORK PUBLIC LIBRARY, Catalogue of Cookbooks, 2 v., Boston, G. K. Hall, 1981.

NOLA, R. de, *Libro de guisados*, Madrid, Dionisio Pérez, 1929.

PALAU Y DULCET, A., *Manual del librero hispano-americano. Bibliografía general española e hispanoamericana desde la invención de la imprenta hasta nuestros tiempos con el valor de los impresos*, 2a. ed., 28 v., Barcelona, Librería Anticuaria de A. Paulau, 1948-1977.

PALMER, C. S., *Bibliografía de la gastronomía española*, Madrid, Ediciones Velázquez, 1977.

PEREIRA SALAS, E., *Apuntes para la historia de la cocina chilena*, Santiago, Universitaria, 1977.

RIVERA GALVÁN, M., *El cocinero mejicano o colección de las mejores recetas paara guisar al estilo americano y de las más selectas según el método de las cocinas española, italiana, francesa e inglesa*, 3 v., México, Imprenta de Galván, 1831.

RODRÍGUEZ RIVERA, V., *La comida en el México antiguo y moderno*, México, Pormaca, 1965.

SANTOS VILHENA, Luis, *A Bahía no Século XVIII*, Bahía, Iapuá, 1969.

SOLÓRZANO Y PEREYRA, Juan de, *Política indiana*, 5 v., Madrid, Compañía Ibero-Americana de Publicaciones, 1930.

STUBBS, H., *The Indian Nectar or a Discourse Concerning Chocolate*, London, Andrew Crook, 1662.

SUPER, J., "Bread and the Provisioning of Mexico City in the Late Eighteenth Century", en *Jahrbuch für Geschicte von Staat, Wirtschaft und Gesellschaft Lateinamerikas*, 19, 1982.

———, *Food, Conquest and Colonization in Sixteenth-Century Spanish America,* Albuquerque, University of New Mexico Press, 1988.

———, "El concepto de la nutrición en Juan de Aviñón", en *Medicina española*, 82, mayo-junio, 1983.

TRAPHAM, T., *A Discourse of the State of Health in the Island of Jamaica*, London, R. Boulter.

TRYON, T., *Friendly Advice to the Gentlemen Planters of the East and West Indies*, London, Andrew Soule, 1684.

UNANEU, J. H., *Observaciones sobre el clima de Lima*, Lima, Lux, 1940.

VICAIRE, G., *Bibliographie gastronomique*, 2a. ed., London, Holland Press, 1954.

VON HUMBOLDT, A., *Personal Narrative of Travels to the Equinoctial Regions of America During the Years 1799-1804*, tr. Tomasina Ross, London, Henry G. Bohn, 1852.

WAFTER, L., *A New Voyage and Description of the Isthmus of America*, Oxford, Hakluyt Society, 1934.

WALLIS, S. T., *Glimpses of Spain: Notes of an Unfinished Tour in 1847*, New York, Harper & Brothers, 1854.

LOS HALLAZGOS GASTRONÓMICOS: BIBLIOGRAFÍA DE COCINA EN LA NUEVA ESPAÑA Y EL MÉXICO DEL SIGLO XIX

JOSEFINA MURIEL
Instituto de Investigaciones Históricas, UNAM

GUADALUPE PÉREZ SAN VICENTE
Secretaría Histórica del
Centro Histórico de la Ciudad de México

Dentro del estudio de lo que sucedió en las cocinas del mundo tras el encuentro producido por el descubrimiento y conquista de América, el conocimiento de la bibliografía culinaria es la base fundamental. En ella está una buena parte de ese encuentro del estilo de vida español con el de los naturales de estas tierras y el surgimiento de esos yantares mestizos que hoy son parte integrante de nuestra cultura.

Básico es constatar a través de las *Cartas* de Hernán Cortés y de los detallados informes de los cronistas, los elementos alimenticios que se descubrieron lo mismo en la Nueva España que en el Perú y en las islas, y encontrar en las historias y documentos lo que se empezó a importar y alcanzó aquí, por el trabajo de los campesinos, carta de naturalización.

Pero a esos dones de la agricultura y la ganadería que de una y otra parte se habían conjuntado para su alimento, el hombre usando sus sentidos, su imaginación y su inteligencia añadió el arte de mezclar sabores, olores, texturas, mediante los procesos de la alquimia de su cocina, buscando lo que es un derecho fundamental: la felicidad, esa que proporciona el goce del paladar.

Y sus mezclas las hicieron las mujeres y los hombres, lo mismo en los fogones del campo, que en las cocinas relucientes de azulejos de casas citadinas, palacios y conventos.

Y los procesos culinarios alabados por los comensales se aplaudieron, se repitieron una y otra vez, enriqueciéndose constantemente por el intercambio de noticias que cruzaron los mares de una a otra cocina y se escribieron formando recetarios

manuscritos para poder repetirse y heredar su confección de una a otra generación, dentro de una familia de la madre a la hija, o de una institución para enseñanza de las novicias, futuras grandes cocineras, o en el palacio donde las grandes cocineras dejaron constancia de los selectos servicios a los reyes y pasar a la historia heredando a las generaciones siguientes en libros impresos sus grandes obras del arte culinario.

Así el arte de la cocina se conservó, se heredó, se modificó, se acrecentó, presentando constantemente nuevas creaciones en las que está siempre vivo su interés fundamental: hacer más grata la necesidad de la alimentación, elevándola al deleite de lo sabroso y ayudando con ello a hacer más feliz la vida humana.

La herencia del arte culinario se encuentra en los recetarios que, manuscritos e impresos, se presentan con los más variados nombres que van desde el austero y directo de su contenido como el de Ruperto de Nola: *Libro de guisados, manjares y potajes*, pasando por los que, considerándose artistas como Martínez Montiño, titulan sus recetarios *Arte de cocina*, hasta los que considerando el quehacer culinario parte integrante de la cultura familiar los intitulan *Guía de la buena educación*, y los que haciéndose eco de la moda enciclopédica los llaman diccionarios de cocina. Existen también los que escuetamente se titulan "Libro de Cocina" de tal o cual institución; los que hacen alusión a la familia que los hizo nacer y los que incluyen recetas de otros países europeos, como Francia, Italia, Inglaterra, cuyas cocinas, y aun estilo de comida y servicios de mesa, no se habían usado durante el periodo colonial.

Esto significa que en el arte de la alimentación la cocina mexicana evoluciona de la época de la conquista al siglo de la independencia al unísono con la historia cultural de nuestra nación indígena-española, mestiza-criolla-india, con una fuerza de mexicanidad que apuntándose desde el siglo XVI de acuerdo a los elementos constitutivos de la alimentación con que se cuenta y las maneras de usarlos en uno y otro mundo, van consolidándose en el siglo XVII hasta llegar a su esplendor en el XVIII con las creaciones de esa nuestra cocina barroca.

La trascendencia de los escritos culinarios es tal que se ha llegado a decir que si todos los libros de una cultura se perdieran y sólo permanecieran sus libros de cocina podríamos saber mucho de dicha cultura.

Así, los libros de cocina del siglo XVIII nos dirían que había un concepto de unidad entre el viejo y el nuevo mundos, una libre circulación de conocimientos en cuanto a fórmulas, modas y maneras de cocinar.

Sabríamos que el siglo XVIII es el especialmente privilegiado en cuanto a las comunicaciones, terrestres y marítimas.

Al mundo lo había circunnavegado Magallanes; Catay, Cipango y las Indias Orientales ya estaban delimitados y las Filipinas ya habían sido descubiertas.

El maíz se usa a la par que el trigo, las recetas de cocina han logrado el perfecto maridaje de la leche, los huevos y las frutas suculentas. Ésas que la marquesa Calderón de la Barca llamó "postres que cuelgan de los árboles".

El siglo XVIII aprovecha las fórmulas del guisar oriental, que consiste en usar

muchas cosas pero poco de cada cual y al incorporar los chiles crea la cumbre barroca del mole poblano a la par con la Capilla del Rosario de Puebla.

Y en la decoración aparecen los "melindres" que el azúcar transportara y las arequipas venidas del lejano Perú, gracias a que la red vial de las Indias españolas estaba completa.

El siglo XVIII depurará el gusto por lo dulce y lo salado, esa mezcla a la que no es ajeno el vino.

La carne de membrillo, traída por Cortés de España con tanto cuidado en el siglo XVI, ya había tomado carta de naturalización mexicana arropada en el breve nombre de "ate".

Portugal acusaba su influencia en las "pollas portuguesas", Bélgica en las coles y las hostias de Bruselas, y la Europa Central en los "bigotes tedescos".

Las pastas romanas, los *civet* de liebre, los *gigotes* de carnero, los *grateau*, que al castellanizarse hicieron suponer a algunos despistados que en los conventos se guisaban gatos, fueron rellenos de manzana o crema pastelera respaldando la influencia francesa.

En fin, amplio mundo en que el hombre en busca de su felicidad viaja así sea gastronómicamente.

Todo esto y más está encerrado en esos viejos recetarios que reflejan el encuentro de dos mundos.

La bibliografía que presentamos a continuación pretende apoyar a los estudiosos de la cocina mexicana para que al conocerla más a fondo nos ayuden a entendernos mejor dentro de nuestra propia cultura.

BIBLIOGRAFÍA CULINARIA IMPRESA

Siglo XVI

Ruperto de Nola, *Libro de guisados, manjares y potajes*, Imp. Toledo, 1525.

Siglo XVII

Francisco Martínez Montiño, *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería*, 1611. Su obra, considerada básica en la gran cocina española, continúa editándose en los siglos siguientes.

Siglo XVIII

Francisco Martínez Montiño, *Arte de cocina, pastelería, viscochería y conservería* (Compuesto por Francisco Martínez Montiño, cocinero mayor del Rey nuestro Señor), Madrid, Imp. Juan de Aristi, 1725. Otra: Madrid, Imp. Joseph Doblado, 1795.

Siglo XIX

Anónimo, *Arte Nuevo de Cocina y Repostería. Acomodado al uso mexicano*, Nueva York, en Casa de Lamuza, Mendía y C. Impresores libreros, 1828.

Anónimo, *Novísimo Arte de Cocina o excelente colección de las mejores recetas para que con el menor costo posible pueda guisarse a la española, francesa, italiana e inglesa, sin omitir cosa alguna de lo hasta aquí publicado para sazonar al estilo de nuestro país... Dedicado a las señoritas mexicanas*, México, Imp. Alejandro Valdés, 1831.

Anónimo, *El Cocinero Mexicano o Colección de las mejores recetas para guisar al estilo americano y de las más selectas, según el método de las cocinas española, italiana, francesa e inglesa...* México, Imp. de Galván a cargo de Mariano Arreola, 1831, t. I.

Anónimo, *El Cocinero Mexicano. Refundido y considerablemente aumentado en esta segunda edición*, México, Imp. de Galván a cargo de Mariano Arreola, 1834, t. II.

Anónimo, *Idem*, t. III.

Una Mexicana, *Nuevo sencillo Arte de la Cocina, repostería y refrescos y esperimentado por personas inteligentes antes de darse a la prensa*, México, Imp. Santiago Pérez, 1936, t. I y II.

Anónimo, *Manual del Cocinero, Repostero, Pastelero, Confitero y Botillero*, traducido por D. Mariano Rementeria y Fco., 5a. ed., París, Librería Lacointe y Lasserre, 1838.

Anónimo, *Cocinera Mexicana. Exquisitas recetas de guisar o sazonar al estilo del que se desea postres, pastas y demás dulces*, México, Imp. V. Salinas, 1842.

Anónimo, *La cocinera de todo el mundo*, Puebla, Imp. D. Juan Nepomuceno, 1843.

Anónimo, *El cocinero y cocinera mejicanos. Con repostería y refrescos, experimentado por personas inteligentes antes de darlo a la prensa*, México, Imp. Antonio Díaz, 1851.

Anónimo, *El cocinero y cocinera mejicanos. Con repostería y refrescos experimentados por personas inteligentes*, México, Imp. Luis de Heredia, 1851, t. I y II.

Anónimo, *Manual del cocinero. Dedicado a las señoritas mexicanas*, México, Imp. M. Murguía, 1856.

Simón Blanquel, *Novísimo arte de cocina o excelente colección de las mejores recetas... Lleva añadido lo más selecto acerca de la repostería, el arte de trinchar, etc. con dos graciosísimas estampas que aclaran mejor este último tratadito*, México, Imp. Tomás S. Gardida, 1858.

Anónimo, *Tesoro de la Cocina. Diccionario de las familias. La cocina puesta al alcance de todas las inteligencias y fortunas. Obra novísima que contiene todo lo concerniente a la cocina española, francesa, alemana, flamenca, polaca, rusa, provenzal, laguedociana, italiana y gótica. Método de servir y trinchar en la mesa: un calendario gastronómico, un tratado extenso de pastelería, método fácil para hacer helados, confitados, lo más selecto del arte del bizcochero, etcétera. Tomando todo de los mejores autores mexicanos y extranjeros*, México, Imp. Juan Nepomuceno del Valle, 1866.

Anónimo, *Arte novísimo de cocina aumentado o excelente colección de las mejores recetas para que al menor costo posible y con la mayor comodidad pueda guisarse a la española, francesa, italiana e inglesa sin omitirse cosa alguna de lo hasta aqui publicado para sazonar al estilo americano. Lleva añadido lo más selecto que se encuentra acerca de la repostería de la conservación de las legumbres y viandas; el arte de trinchar y el de servir las mesas, con láminas*, París, 5a. ed., Librería de Rosa y Bauret, 1867.

Anónimo, *La Cocinera Poblana y el libro de las familias. Novísimo manual práctico de la cocina española, francesa, inglesa y mexicana*, Puebla, tipografía de N. Bassols dirigida por J. Romero, 1881. (Este libro tiene ocho ediciones corregidas y aumentadas, por ejemplo la de 1913.)

Anónimo, *Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario*, París, Imp. Librería de Ch. Bauret, 1888.

Anónimo, *El cocinero práctico. Nuevo tratado de cocina, repostería y pastelería*, México (ilegible pie de imprenta, fecha dudosa), 1889.

Anónimo, *La Cocina Moderna perfeccionada. Tratado completo de cocina, pastelería, repostería y botillería... cocina española, extranjera y americana. Economía doméstica. Floricultura de ventanas y balcones...*, 10a. ed., Madrid, Imp. Agustín Jubera, 1889.

Julio Bretech, *El cocinero europeo. Las mejores fórmulas de las cocinas francesas y extranjeras...*, 7a. ed., París, Librería de Garnier Hnos., 1892.

Jules Gaufee, *Apéndice al Libro de Cocina. Formulario de cocina mexicana y española...*, México, Imp. Ed. Dublan y Comp., 1893.

Anónimo, *Recetas prácticas para la Señora de la Casa. Sobre cocina, repostería, pasteles, nevería, etcétera. Recogidas por algunas señoras de la Conferencia de la Santísima Trinidad para sostenimiento de su hospital*, 4a. ed., Guadalajara, Imp. de J. A. Rodríguez, 1895, t. I y...?

María Antonia Gutiérrez, *El Ama de Casa. Guía de la mujer bien educada. En materia de...*, París-México, Imp. de la Vda. de Ch. Bauret, 1895.

Vicente T. de Rubio, *Cocina Michoacana. Cocina propiamente dicha. Dulces, incluso los de estilo michoacano, ates, conservas, mermeladas, etc. Repostería, licores, miscelánea: Recetas para curaciones en casa, barnices, jabones finos, colores en lienzos, cultivos de las plantas, ingertería, etcétera*, Zamora, Imp. Moderna, 1896.

Siglo XX. Primeras dos décadas

M. Durand, *El Cocinero de las familias. Tratado completo de cocina y repostería francesas, segundo de la cocina y repostería hispanoamericanas ilustrado…*, París, Imp. Garmer Hermanos, 1903.

Anónimo, *Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario*, París-México, Imp. Vda. de Ch. Bauret, 1909.

Anónimo, *La Cocinera Poblana o el Libro de las Familias. Novísimo manual práctico de cocina española, francesa, inglesa y mexicana. Higiene y economía doméstica. Contiene cerca de 2,000 fórmulas de ejecución sencilla y fácil. Tratados especiales de pastelería, confitería y repostería, diversas recetas y secretos de tocador y medicina doméstica para conservar la salud y prolongar la vida, 8a. ed. corregida y aumentada*, México, Imp. Herrero Hnos. Sucs.

OBRAS MANUSCRITAS

Siglo XVII

Libro de Cocina del Convento de San Jerónimo, selección y transcripción por sor Juana Inés de la Cruz, México, Imprenta de la Enciclopedia Mexicana, edición facsimilar con versión paleográfica, 1979. (Presentamos el índice.) 22 × 8 cm.

Siglo XVIII

Libro de Cocina. Posiblemente selección de uno mayor de Convento de monjas. Formato igual al de sor Juana Inés de la Cruz. Letra del siglo XVIII. (Presentamos el índice.) 22 × 8 cm.

Gran libro de cocina procedente de convento de monjas no identificado. Letra del XVIII. (Presentamos el índice.) 22 × 16 cm.

Siglo XIX

Arte de cocina. Escrito por superior mandato, Puebla, 1786 (Colección Virginia Armela de Aspe).

Diccionario de cocina, s/f, letra del siglo XVIII (Colección Virginia Armela de Aspe).

Cuaderno de Guisados de Rosa María León de Gómez, s/f (Colección Virginia Armela de Aspe).

Libro de cocina para el uso de la Señora Doña Clara Garnica, 1852 (Colección Carmen Pérez Salazar de Ovando).

Libro de cocina de uso de la Señorita Guadalupe Ovando, 1857 (Colección Carmen Pérez Salazar de Ovando).

Recopilación de recetas y guisados de Emilia Priani (Colección Virginia Armela de Aspe).

Recetas de mi Lolita Chula, siglo XIX (Colección Carmen Pérez Salazar de Ovando).

Libro de Cocina, atribuido a doña Josefa Ortiz de Domínguez.

De cómo se transmitía el arte de la cocina en las familias, nos lo muestra la siguiente secuencia de manuscritos:

Recetas para hacer toda clase de comidas de Loreto C. Franco, 1866 (Colección Ana Rita Valero de García Lascuraín).

Recetas de dulces de Julia Franco, 1867 (Colección Ana Rita Valero de García Lascuraín).

Recetas de dulces de la Tía Franco, 1867 (Colección Ana Rita Valero de García Lascuraín).

Cerramos el siglo XIX con el libro

Recetas de cocina de Concepción Capetillo, 1900 (Colección Ana Rita Valero de García Lascuraín).

CONTENIDO DE LOS LIBROS DE COCINA DEL PERIODO COLONIAL DE ACUERDO CON SUS ÍNDICES. SIGLOS XVII Y XVIII. OBRAS MANUSCRITAS:

Índice del *Libro de Cocina del Convento de San Jerónimo* Siglo XVII

GUISADOS QUE SE CONTIENEN	página	GUISADOS QUE SE CONTIENEN	página
Buñuelos de queso	17	Leche quemada	25
Buñuelos de requesón	17	Torta de arroz	25
Buñuelos de viento	17	Turco de maíz cacaguazintle	26
Hojuelas	17	Clemole de Oaxaca	26
Huevos moles	18	Torta de arroz	27
Huevos reales	18	Guisado prieto	27
Ante de natas	19	Purín de espinacas	27
Postre de nuez	19	Ante de almidón	28
Ante de cabecitas de negro	19	Ante de piña	28
Ante de betabel	19	Hojaldrado	28
Ante de mantequilla	20	Torta del cielo	29
Postre de huevos mejidos	20	Sopa de leche	29
Ante de mamey	21	Gigote cuajado	30
Ante de nuez	21	Gigote de gallina	30
Ante de mantequilla	21	Mancha manteles	30
Bien me sabe	24	Pollas portuguesas	31
Huevos reales	24	Alfajores	31
Huevos hilados	25	Regla para todo género de cajetas	31
Jericalla	25		

Índice del *Gran libro de cocina* (hojas sueltas)
Siglo XVIII

NOMBRE	No. de página supuesta
Fruta de silos	
Pasta de cubilete	pág. 1
Otra pasta de cubilete	
Otra pasta de cubilete	
Otra pasta de cubilete	
Leche crema	
Espiriguda	pág. 2
Castañetas fingidas	
Relleno de pastelitos	
Tortas de nata y queso	
Ate de almendras	
Cajeta	
Cajeta de chirimoya	pág. 3
Hojaldre de mazapán	
Hojaldre de leche	
Otro hojaldre tro pesado	
Hojaldre tro vizcochado	
Pastel plano	pág. 4
Huevos hilados	
Buñuelos de jeringa	
Torta de mamey	
Manjar Rl.	pág. 5
Otro pastel	
Manjar blanco	
Panal	pág. 6
Turrón de alicante	
Huevos moles	

NOMBRE	No. de página supuesta
Cajeta de Arequipa	
Huevos moles	pág. 7
Postre de manjar blanco del Perú de Arequipa	
Calabacitas amarillas	
Bocadillos de coco	
Bocadillos de nuez	
Bocadillos de dama	pág. 8
Alfeñique	
Alfajor	
Cajitas de bien me sabe	
Turrón de almendra	
Jalea de tejocote	
Pastelitos de leche	
Frutitas de almendra	pág. 9
Cajita de camotes poblanos	
Mamey	
Buñuelos dormidos	
Buñuelos de Nochebuena	pág. 10
Buñuelos de queso asadero	
Tortita de nuez grande	
Picatostes de manjar blanco	
Manjar R1.	
Pan de leche	
Torta de almendra	pág. 11
Quesadillas de queso	
Tortillitas de quesada	

Nombre	No. de página supuesta
Otras almojaranas	
Quesadillas de mazapán	pág. 12
Buñuelos de manjar-blanco	
Otros buñuelos de manjarblanco	
Cajeta de pera	
Espejuelos de membrillo	pág. 13
Quesadillas frías de cuajada	
Amozarranas de cuajada	
Torrejas reales	
Leche de espuma	pág. 14
Cascos de membrillos	
Huevos faltriquera	
Otros dichos de faltriquera	
Natillas del rey	pág. 15
Servo	
Conserva de Lidia	
Manzanas manchadas	
Tortitas de maíz cacahuazintle	
Bizcotelas	pág. 16
Turrón de almendras	
Roseta de rabioles	
Turrón de almendra	pág. 17
Pastelitos de pasta de almendra	
Pastelitos de leche	
Alfajores	
Dátiles	
Huevitos de faltriquera	pág. 18
Limones	
Mermelada	
Bollitos pardos	
Masa de bollos o tortitas	
Masa dulce de empanadas	
Buñuelos de arroz con leche	pág. 19
Arroz de la portuguesa	
Cazuela de arroz con leche	
Otro arroz sin dulce	
Otros	
Canutos nevados	
Memoria de morcillas	pág. 20
Torta de dama	
Otra torta	
Bollo de mazapán	
Otra sopa de pan	
Migas de natillas	pág. 21
Otros vizcochos	
Suspiros	
Buñuelos de almidón	
Memoria de Arequipa	pág. 22
Migas de gato	
Razón de cómo se hace el atole	
Torrejas de natas	
Torta de natillas	
? ? ? (ilegible)	pág. 23
Ate de avellana	

Índice del *Pequeño Libro de cocina*
Siglo XVIII

NOMBRE	página
Pescado bagre	. 1
Pescado en naranja	. 1
Bacalao en jitomate	. 2
Pescado frito en harina	. 2
Pollas en vino . . .	. 3
Asado de pichones .	. 3
Escabeche	. 4 y 5

Hojas sueltas de un libro de cocina
tal vez distinto al grande
Siglo XVIII

NOMBRE	página
Empanada de horno .	1
Cazuela de natas .	2
Sopa de natilla	2
Fin del libro	3
Recetas de los tamales de arroz	4

PRÁCTICAS ALIMENTICIAS EN LOS CONVENTOS DE MUJERES EN LA PUEBLA DEL SIGLO XVIII

Rosalva Loreto López
Seminario de Historia Urbana
Instituto de Investigaciones Sociales y Humanísticas
Universidad Autónoma de Puebla

Exquisitos pollos borrachos, dorada chanfaina, pan de la vida, huevos moles, apetitoso mancha manteles, sabrosas lonjas de pebre blanco, vistosos pies de puerco, fresco guisado del loco, sugerente mondongo, buñuelos gachupines o estirados y pollos en caldo de ángeles eran algunos de los muchísimos guisos que se elaboraban en los conventos de monjas de la ciudad de Puebla.

Estos platillos nos dan una idea, por cierto equívoca, de las comidas que se creaban en los monasterios; sin embargo, al interior de ellos, las prácticas alimenticias implicaban muchas más cosas de las que nosotros nos imaginamos.[1]

Al iniciar su vida algunos monasterios o beaterios de mujeres, por lo general el hambre y la falta de alimentos eran lo más común; por ejemplo, en Santa Rosa a finales del siglo XVII, nos describe la crónica el tipo de alimentos relacionados con la abstinencia y el ayuno cotidianos. Todos los días, pasaban todas a tomar el desayuno de la comunidad en el refectorio, después cosían hasta las diez a la vez que rezaban el Rosario de la Emperatriz de los cielos y así estaban, hasta las once, en oración:

> a estas horas iban al refectorio a pagar el indispensable tributo y pension de nuestra debil naturaleza que necesitada la de estos angeles en carne [las beatas de Santa Rosa] por el cotidiano ayuno... comian unos frijoles sin guisar, que vulgarmente llaman sancochados y mui raras veces que por particular se les añadía un platillo sin sason de unas yerbas o legumbres, sin probar ni el dia mas festivo lactisinios. Abstinencia rigurosa para causar

[1] Entre los trabajos sobre conventos de mujeres en la Nueva España, que hacen mención de la comida como parte de la vida cotidiana dentro de los monasterios, podemos citar, entre los más destacados, los de Josefina Muriel, *Conventos de monjas en la Nueva España*, México, Editorial Santiago, 1946; Pilar Gonzalbo Aizpura, *Las mujeres en la Nueva España*, México, El Colegio de México,1987, y Sonia Corcuera, *Entre gula y templanza*, México, Fondo de Cultura Económica, 1990.

> confusión a los mortales esta era la sunptuosa comida y el vanquete del maior regalo para nuestras religiosas en los dias que su ayuno no era a pan y agua, que hasian hasta las niñas ayudadas por Dios con dos mil gracias, quatro dias a la semana, aun en los dias que se sangraban, sin tener mas comida que la referida.[2]

Estas prácticas alimenticias se recrearon en lugares específicos, diseñados ex profeso, como las panaderías, refectorios y cocinas, con la intención de que en ellos se desarrollaran las pautas de comportamiento encaminadas a la perfección. En cada sitio, los alimentos se transformaban, eran diferentes las personas que entraban en contacto con ellos, y en cada uno de estos espacios la comida adquiría un sentido diferente hasta ser finalmente consumida. No sólo los alimentos pasaban por la bodega que los recibía del exterior, ni tan sólo la harina se transformaba en pan en la panadería, ni sólo en la cocina se guisaban. A cada paso, desde el recibimiento de los insumos alimenticios hasta su consumo en el refectorio, la comida era un ritual. Sólo específicas personas tocaban los alimentos, los llevaban, los transformaban. La comida entraba a los conventos por la provisoría, lugar por donde el convento se abastecía y al que sólo tenían acceso las procuradoras bajo la orden directa de la priora. A su cargo estaban una serie de religiosas cuyos oficios se centraban en la distribución de los alimentos hasta que éstos pasaban al proceso de manufactura en los hornos, panaderías, chocolateros y cocinas.

Durante la comida en el convento, la caridad fraternal permitía la convivencia de comunidades que compartían el alimento y el amor de Cristo. Esa fraternidad podía darse gracias al seguimiento de normas de comportamiento y de civilidad. Las manifestaciones de caridad también se prolongaban hacia el exterior a través de sus tornos y porterías en el regalo cotidiano de la comida sobrante a los pobres.

En los refectorios se expresaba algo más que el acatamiento a las normas. Estos sitios se constituyeron en lugares de purificación individual y colectiva al convertirse en espacios ceremoniales. El acto de comer adquirió un sentido ritual a través de las penitencias y ayunos relacionados con la salvación y la expiación de las culpas simbólicas, individuales y colectivas. Trataremos de ver en este ensayo lo que cada uno de estos lugares aportaba a la comida de las religiosas al interior de sus conventos.

Del granero a la panadería

El almacén o provisoría

A sor Ignacia María de San Cayetano y a sor María Anna de Santo Domingo les

[2] Cristóbal Escalona Matamoros, *Fundacion del Religiosissimo y muy Exemplar Beaterio de Santa Rosa de Santa Maria Orden de Predicadores y ereccion en convento formal debajo de la Regla del Segundo Orden mas estrecho. Puebla de los Angeles*, manuscrito, C. 1744, p. 13 v.

correspondió el oficio de depositarias en el convento de Santa Rosa en 1769,[3] para ocuparse de la hacienda del monasterio. Poseía cada una su llave del arca o cofre del depósito. Cuando era necesario abrir el arca siempre estaban las dos depositarias al mismo tiempo. Además de llevar la contabilidad externa del convento, se encargaban de asistir al fin de cada mes a tomar razón del gasto y del recibo de la despensa, de manera que su mayor preocupación era el equilibrio entre lo gastado con la renta "pues a las religiosas no les va bien mendigar como a los frayles".[4]

Las depositarias entregaban periódicamente a las provisoras o procuradoras las provisiones de las cosas necesarias para el gasto diario del monasterio, recibían y guardaban los insumos para distribuirlos como la priora disponía; también se encargaban de vender las cosas de que el convento no tenía necesidad, procurando que ninguna cosa "se corrompa, pudra ni dañe". A sor Isabel María de Santa Teresa en 1769 le correspondió,[5] como procuradora, acudir a la cocina, una y muchas veces, para ver lo que se aderezaba para la comida de las religiosas; y cuando era hora de comer, mandaba a la refitolera que viera lo que faltaba y cómo se repartía. Luego entraba a comer o esperaba a la segunda mesa. Cuando por alguna fiesta o procesión les traían de afuera algunas cosas como pasteles o regalos, procuraba que se cubriera de los ojos de los seglares para que no lo vieran, ni se escandalizaran. Finalmente, daba cuenta sor Isabel María de Santa Teresa, al cabo de cada mes, a la priora, delante de las madres depositarias.

Las silleras y el granero

Sor Ygnacia María de San Cayetano y sor María Anna de Santo Domingo, las depositarias, se auxiliaban de las religiosas llamadas silleras. El nombre de su oficio provenía de la pieza en donde se guardaban las cosas como trigo, la harina y la cebada del convento, además del vino, vinagre, aceite, miel, garbanzos, habas, las frutas y hortalizas y cosas de la huerta. Ellas se encargaban del aseo y la limpieza de esta pieza, además de cuidar de que fuese buena y segura y que por lo menos tuviera dos llaves, que estuviera enjuta y sin humedad y cerrados los agujeros. Sus ventanas, además de rejas, solían tener sus redes para que los pájaros no pudieran entrar. Contaban los graneros, además, con sus gateras hechas en las puertas para que los gatos pudieran entrar y salir para ahuyentar a los roedores.

Las silleras se distribuían el trabajo para el cuidado del trigo, vino y frutas. Las encargadas del cereal llevaban la contabilidad en un libro donde asentaban las cantidades de trigo y cebada que recibían para calcular el gasto ordinario. Debían

[3] Tabla de Oficios del Convento de Santa Rosa de Santa María de la ciudad de los Ángeles, 12 de agosto de 1769.

[4] *Constituciones o manual de las monjas del orden de Sr. Santo Domingo de Guzman,* Andalucía, Imprenta de Francisco Sánchez Reciente, 1765, p. 153 y 154.

[5] Tabla de Oficios del Convento de Santa Rosa de Santa María de la ciudad de los Ángeles, 12 de agosto de 1769.

procurar no ser engañadas, mirando con cuidado que el trigo o cebada viniere sano. Si no fuere tal, no se recibiera o se pusiera en otra parte para que no dañara al otro. Debían procurar tener un granero o tinajas limpias y vacías o alguna troje donde pudiesen tener la provisión de harina, que cuanto más añeja tanto mejor era para el pan y ocasionaba menor gasto. Anualmente también daban cuentas a la priora.

Las encargadas del vino debían procurar saber lo que primero se debía gastar de las personas que de esto saben y lo que se podía beber con más o menos agua, así como cuidar cada día las *candioras* o tinajas del vino, y cuidar si estaban sanas o rezumándose. Debían preocuparse por tener las vasijas muy limpias y las bocas de las tinajas también, teniendo sus cedacillos para limpiarlas y la bodega también muy limpia y regada en el verano y con cuidado de abrir y cerrar las ventanas a sus tiempos según que corrieren los aires. Si por ventura algún vino se dañaba debían dar de ello cuenta a la priora.

Las encargadas de las frutas y las hortalizas tenían siempre en cuenta que "estas no se corrompieran, ni pudrieran, avisando a la prelada para que las mandara gastar antes de que se perdieran". Al igual que a las procuradoras, refitoleras y enfermeras, se les mandaba que todo lo que sobraba de sus oficios y de lo que dejaban las religiosas lo juntaran para dar a los pobres.

La panadería

Anexo a la despensa o al granero se encontraba el horno;[6] éste consistía en una estructura que al nivel de la cintura tenía un pequeña entrada a una bóveda de platillo sumamente baja. En la boca del horno existía un agujero por el cual los carbones candentes o todo el carbón era bajado a la fosa construida bajo la bóveda. Por la parte superior, existía un pequeño vaporario. Cerca estaba el harinero y el lugar para guardar las balanzas, los harneros, las cribas y los demás instrumentos. El horno se localizaba en una esquina del claustro, lugar necesario para establecer, en torno a un pequeño patio, primeramente la zona de horno y el amasijo, un pozo y el granero. Su ubicación estaba contemplada lejos de los dormitorios y del guardarropa para evitar peligro de incendio.

Al igual que los trabajos en las cocinas, la labor en la panadería se consideraba de las más humildes; paralelo a la pobreza estuvo el trabajo que realizaban todas las religiosas en el cuarto de los amasijos, por ejemplo en La Purísima Concepción:

> La venerable madre Geronima de los Angeles que era hija legitima de un hermano del Ilmo. obispo Diego Romano describen que era tan rigurosa la observancia que ni en un apise se faltaba a la regular disciplina, verdad que se manifiesta bien en nuestra Geronima de los Angeles pues sin valerse de los fueron de su edad tierna ni de las esepciones de ser sobrina de un Sr. Obispo… exercitaban a este angel aun mas que en el nombre de las

[6] Carlos Borromeo, *Instrucciones para el ajuar eclesiástico*, México, UNAM, 1985, p. 99.

> costumbres en los ministerios mas penosos, que se ofrecian ocupandola en cernir la harina para el pan, en moler y labar, cargas que exercitaba nuestra Geronima sin que la obligase la obediencia.[7]

Si en algunos monasterios fue causa de asombro que las religiosas de velo negro laboraran en la panadería, en otros, como las recoletas de Santa Rosa, fue una labor en la que participó siempre toda la comunidad pues:

> comian las religiosas el pan con el sudor de su rostro, amasado a las mil maravillas de sus propias manos de azusenas a costa de sus fuerzas, remoliendo en metates o piedras el salvado para bolberlo a cernir y sacar un pan propiamente de flores.[8]

El chocolatero

Otro trabajo desempeñado por la comunidad se verificaba en el chocolatero. Tomar chocolate en los conventos fue una práctica cotidiana, que se incorporó a la dieta de todas las religiosas y llegó a tener un espacio definido en los monasterios de Puebla. Cuando por motivo de una reforma a los conventos de mujeres en Puebla (1765-1773), el obispo pidió informes del orden en que se tomaba el chocolate en los monasterios pretendiendo modificarlo y hacer desaparecer el chocolatero, las monjas sutilmente se inconformaron diciéndole que:

> repecto al orden de como tomamos el chocolate, debo desirle a VS. Ilma. que la pieza que se izo para que tomen el chocolate esta enfrente del coro bajo y que esta también dispuesto, tan comodo y con todos sus necesarios para el fin, les agrada muchisimo a todas las religiosas por que sin estrabio alguno luego que salen de Prima ban alli igualmente del coro por la tarde. Por esto es lo que mas les agrada por la comodidad ya ir al dicho refectorio a tomar el chocolate les va de ser de suma incomodidad por estar lejos a las mozas ya que lo asen de grande trabajo y consumo. Pero despues de que su señoria mande que se tome el chocolate en el refectorio lo ejecutaremos como se dispusiese.[9]

El chocolate afianzó su consumo dentro de los conventos de calzadas y recoletas porque representó, frente a la dura observancia de las reglas, el momento de convivencia y recreación entre una actividad y otra. Así, desde la fundación de algunos quedó contemplado su consumo; por ejemplo, en Santa Rosa, el fundador ordenó que:

> Por quanto para el trabajo y necesidad del cuerpo es necesario tengan algún alivio para que puedan llevar los trabajos del espíritu: dispongo que la Priora muela y tenga

[7] Martín Vallarta, *Crónica del Convento de la Purísima Concepción de la Puebla de los Ángeles. 1593-1693*, manuscrito, f. 17.

[8] C. Escalona Matamoros, *op. cit.*, p. 15.

[9] Carta de sor María Manuela de Santa Cruz, abadesa del Convento de la Santísima Trinidad al obispo de Puebla de los Ángeles, 9 de diciembre de 1760.

> chocolate para la comunidad, el qual se les de por la mañana y por la tarde a la hora que en diario se dispone.[10]

En algunos casos se dio este trabajo a las legas, en otros se encargaban de la molienda del chocolate las mozas de las religiosas o de la comunidad, como decía sor Anna María de los Dolores, "aca nunca an entrado molenderas. por que las mismas mozas lo an molido siempre como ahora sera".[11] Pero en otros, al igual que todas las actividades ligadas con el trabajo de comunidad, también el moler chocolate fue una actividad en la que participaron todas y cada una de las religiosas. Sor María Josepha de Santa Ynés,[12] la priora de Santa Rosa:

> nombraba por semana una de las religiosas, siguiendose todas a cuyo cargo estaba hasser el chocolate para todas, sin que en el hubiera exepcion para alguna, la priora indicaba cuales eran las que habían de seguir este oficio. Además de tener a su cargo el cuidar los instrumentos para lo necesario para que ninguna los tuviera en particular.[13]

En la medida en que se asoció el consumo del chocolate con una práctica recreativa colectiva, se señaló su prohibición en los días de "guardar":

> Terminadas las horas de silencio de doce a dos de la tarde, se tocaba a Vísperas, a donde asistían todas las religiosas y hecha la señal por la Priora iban en comunidad al refectorio a beber chocolate en la misma forma que por las mañanas el domingo, acabadas las Vísperas y dicha la segunda parte del Rosario la pasaban a beber chocolate y terminando esta iban a Sala de Labor o a la huerta para recreación, según le pareciere a la priora donde estaban hasta las cinco. Los dias que no eran de fiesta se retiraban a sus celdas a las cuatro. Jueves, Viernes y Sabado santo no se servia chocolate a ninguna religiosa, tampoco se asistía al torno, portería o contaduría.[14]

Aunque siempre estuvo contemplada la prohibición de compartir el chocolate con la gente del exterior, ésta fue una práctica más que rara, común. En las rejas de los locutorios fue una costumbre social reconocida la invitación al chocolate monjil. Algunas veces, con objeto de mostrar su agradecimiento, las religiosas de Santa Rosa, haciendo gala de su buen chocolate, lo enviaban a sus bienhechores, como fue el caso del obispo Santa Cruz, al cual le enviaron una suculenta porción; el prelado le contestó a la priora diciendo: "Hija mia recibi el regalo de chocolate de espuma y lo estimo pero no lo bebi por que como no tengo estomago de mozo no quise morirme bebiendole."[15]

[10] Carta de sor María Anna de los Dolores, priora del Convento de San Geronimo al obispo de la Puebla, 28 de noviembre de 1769.

[11] Tabla de Oficios del Convento de Santa Rosa de Santa María de la ciudad de los Ángeles, 12 de agosto de 1769.

[12] C. Escalona Matamoros, *op. cit.*, p. 34.

[13] *Ibidem.*

[14] *Idem.*, p. 56.

[15] Carta al obispo de Puebla de la priora del Convento de Santa Catalina de Siena de la ciudad de los Ángeles, María de Santa Bárbara, 21 de enero de 1770.

Parece ser que el chocolate, además de bebida de recreación, fue también considerado como infusión de recuperación para las enfermas,

> dejamos, decía una religiosa, una rebanada de pan para el chocolate de la tarde que es un torcidito de los que venden a ocho por medio, el chocolate, las que mas gastan son las enfermas que lo toman tres i quatro i si se desbelan se alimentan con el mientras a las otras religiosas se les da de a razón de dos tablillas y no todas de a onza sino de a diesiocho tablillas la libra.[16]

Por estas razones, se argumentó la ubicación del chocolatero en la planta alta, cerca de la enfermería como en San Jerónimo, donde:

> en la tarde por estar el chocolatero inmediato al coro y juntamente estar en la parte alta con la comodidad de que aun las enfermas que estan en pie van al dicho chocolatero a tomar su chocolate, estando todo dispuesto para la hora en que cada una lo quiere tomar, si a su Ilma. le parese bien que se quede todo en este mismo orden...[17]

Otro aspecto a estudiar podría referirse al empleo del chocolate en los guisos cotidianos como las cenas de mole con pechos de carnero y los frijoles de San Jerónimo, pero ello sería objeto de otro trabajo.

Continuando con el camino de la comida trataremos sus dos lugares específicos, la cocina y el refectorio donde no sólo se confeccionaban y degustaban los más exquisitos platillos, sino también las más amargas penas.

DEL FUEGO A LA BOCA

Como una norma práctica se consideraba a la cocina pegada al refectorio, pues ambas piezas estaban comunicadas por el torno que permitía el fluir de los alimentos. La estructura "coquinaria" comprendía, para el uso de la misma, otros lugares como piezas para hacer la medición, una para la despensa, un lugar para lavar platos y un corral con pozo "separado de todos los demás lugares" de donde se sacaba agua, con cubos manejables. En otros casos se conducía el agua hacia el interior como:

> En Santa Rosa, donde... de la nueva cocina se sigue un corral para gallinas con su gallinero, la cocina es mui clara y desahogada con dos fogones, el uno alto y el otro bajo con su tarima para las cocineras, pegada a dos ventanillas, inmediata la una a la otra, las que caen a dos refectorios, el uno de las buenas y sanas que comen quadragesimalmente o de pescado con sus mesas altas y el otro de las enfermas que comen de carne con sus mesas bajas, empero no carece dicha cocina del defecto de encerrarse allí todo el calor

[16] Carta al obispo de Puebla escrita de sor Anna María de los Dolores, priora de San Gerónimo, 13 de diciembre de 1769.

[17] C. Escalona Matamoros, *op. cit.*, p. 54v.

> por falta de respiradero, tiene su pila dentro de agua limpia y corriente, dos quartos para los necesarios... el costo de está cocina se calculó en quatrocientos pesos...[18]

Esta cocina se adecuaba a los lineamientos arquitectónicos de los conventos de dominicas pues, además de lo anteriormente descrito, las ventanillas por donde se pasaba el alimento estaban azulejeadas al igual que en Santa Catalina, donde "con el fin de que si por accidente se derramare alguna taza de caldo u otra cosa de manteca pudieran lavar aquel suelo y siempre se mantuviera con mucha limpieza".[19]

Al salir del refectorio del citado monasterio, aproximadamente a las doce del día, iban las monjas en comunidad, con todo silencio a la cocina en donde se ejercitaban, desde la priora hasta la última lega, en el acto de humildad de fregar, y cuidando que cuando se purificaban las cosas temporales, no se mancharan las almas con la infracción del silencio. Mientras duraba la tarea estaban rezando el *Te Deum Laudamus Magnificat* y oraciones del sudario.[20]

En algunos conventos, y al principio de su existencia, todas las religiosas participaban periódicamente del trabajo colectivo de la cocina, como en el caso de Santa Rosa, en donde por constitución carecían de sirvientas:

> ...donde cada una de las religiosas entraba a exercerlo [el oficio de cocinera] por semanas, hasta las niñas, como también a moler maiz, semilla de la tierra para disponer la bebida para la colación en las horas que les quedaban libres para sus costuras, solía la prelada ocuparles el tiempo en limpiar semillas, que limpiaban junto en acarrear agua del pozo para todo lo necesario: en que padecieron mucho por que solo para beber se les tenía dulce de las fuentes de la ciudad.[21]

Se asociaba la cocina con un lugar de trabajo y pobreza. La madre Ana de Jesús, en Santa Teresa,

> se exercitaba en los oficios humildes de barrer, fregar y servir en la cocina era la primera, mostrando el gozo espiritual con que exercitaba aquellos misterios de la humildad, de la qual nacio aquel profundo rendimiento y humillación con que se postró en el suelo, hasta poner la boca en la tierra.[22]

En contraste, en la mayoría de los conventos, para este oficio solían poner las preladas dos legas, o tres o cuatro, según el tamaño del monasterio, cuyo primer cuidado debería ser humillarse y servir de muy buena gana en el oficio de todas las religiosas, por

[18] Razón de cómo están fabricadas las oficinas del convento de Santa Catarina, carta al obispo de Puebla, 11 de diciembre de 1769.

[19] C. Escalona Matamoros, *op. cit.*, p. 34v.

[20] *Idem.*, p. 14v.

[21] Joseph Gómez de la Parra, *Fundacion y primer siglo del muy religioso convento de Sr. Joseph de Religiosas Carmelitas Descalzas de la ciudad de Puebla de los Angeles*, Puebla, Viuda de Miguel Ortega, 1732, p. 188.

[22] J. Gómez de la Parra, *op. cit.*, p. 189.

> que cuanto parece mas baxo y de mayor trabajo, tanto sera de mayor merecimiento y así debe tener mui limpia su cocina y muy aseada, que puedan entrar en ella sin que haya cosa que ofenda a los hojos ni que se les pegue de suciedad a los abitos, con esto muy proveida de platos y escudillas y demás vasijas necesarias para tal oficio, todas muy limpias y puestas en su aparador.

Sin embargo este duro trabajo no fue resistido por todas. En la mañana del 11 de noviembre de 1674 entró al convento de Carmelitas Descalzas, Theresa Josepha de la Soledad, como hermana de velo blanco o lega, y salió del mismo la mañana del 9 de noviembre de 1676 por "que este angelito que entro para ver si podía con el trabajo de la cocina (...) a estado un poco menos de quince meses y dice que no se halla con esfuerzo ni salud para tomar el habito de bendición..." [23]

Cabe decir que las hermanas legas se encargaban de los oficios más pesados referentes al convento además del de la comida. Como encargadas de la cocina, debían saber de un día para otro lo que la madre sor Ysabel María de Santa Theresa, la procuradora de Santa Rosa, disponía para dar de comer y cenar a la comunidad, y si hubiere algún extraordinario como arroz para las fiestas, lo limpiaban un día antes para que les quedara la mañana desocupada y pudieran ir a misa y "siempre debían procurar oirla cada día y luego entender de aderezar la comida con toda la buena gracia y zason que pudieren".[24] Si fueran pescados fritos con aceite, debían ser cuidadosas de que no se regasen los leños con él para que no ardieran, "temiendo a Dios que no dexa tales excesos sin castigo".[25] Si fueran cosas de miel, las debían tener cubiertas, para que las golosas moscas no perecieran en ella.

Su oficio presuponía una actitud de servicio, pues estaban obligadas a

> responder a todas las religiosas, con paciencia y humildad dándoles o guisandoles como les diere gusto y ellas pudieren, con especial cuidado a las enfermas o flacas que comen de muy mala gana y si fuese necesario que tuvieran que hacer salsa, especias, legumbres y cosas tales la madre procuradora les proveía de lo necesario. Y si por ventura se hubiere de aderezar la comida de las enfermas en la cocina del convento por no haber en la enfermería, debían procurar las cocineras de aderezar a tiempo, lo que el médico mandaba que comieran las enfermas, que fuera con su buena gracia, tan bien guisado que les de gana de comer a las que la tienen perdida.[26]

A ellas correspondía juntar para los pobres todo lo que hubiese sobrado de la cocina, de la enfermería y despensa y de todo hacían un cuerpo, y lo daban con caridad a los indigentes procurando no mezclar las cosas de pescado con las de carne, sino cada cosa por sí; repartían según su necesidad a cada uno, compadeciéndose de los más miserables y necesitados y más de los enfermos y personas honradas que

[23] C. Escalona Matamoros, *op. cit.*, p. 14v.
[24] *Constituciones o manual de las monjas del orden de Sr. Santo Domingo de Guzmán, op. cit.*, p. 183 y s.
[25] *Ibidem.*
[26] *Ibidem.*

vinieren con gran nececidad. Si las sobras fueran tantas como acontecía en las fiestas de velos y profesiones y no se pudiesen repartir en el propio día, las guardaban, sin que se corrompieran ni echaran a perder para el día siguiente.[27]

Antes de pasar el resto de la comunidad al área de tomar alimentos que eran los refectorios, por lo regular cruzaban la Sala de Profundis, y con ello se entraba al espacio ritual de la comida. En Santa Rosa tocaban a comer a las once, menos en las vigilias que se tocaba a las once y cuarto y juntas todas las religiosas decían la oración de *Fidelium*, y terminada ésta, entraban al refectorio como lo disponía la constitución.[28] Una descripción de lo que era el refectorio la tenemos en el caso de Santa Teresa:

> era una pieza capaz, y decente, quanto devota y religiosa, con bastante luz para la claridad que necesitaba por dos ventanas grandes, que caen al mismo patio... entre las quales se divisa un nicho con un pequeño estante de los libros, que se leen mientras comen, y arriba un Niño Jesus Nazareno de bulto; siguese luego la ventanilla por donde se recibe la comida y enfrente un aposento pequeño donde estan las cruzes, coronas de espinas, mordazas y sacos de penitencia, con otros instrumentos de mortificación de que usa la sagrada descalces carmelitana para las penitencias ordinarias y extraordinarias, enfrente de las ventanas esta el pulpito donde se lee y sigue la puerta grande, que sale al claustro, por la qual sale la comunidad despues de comer con el Psalmo del tiempo para concluir las gracias en el coro bajo.[29]

El ritual de la comida

Además de servir de lugar de reunión obligada de la comunidad para tomar los alimentos, en el refectorio de los monasterios se llevaba a cabo un conjunto de actividades ligadas a las manifestaciones de caridad fraternal, observancia de la regla y lugar de purificación. Todo ello hacía de la comida mucho más que un simple sustento físico; era también un alimento espiritual, que convertía el acto de comer en un rito.

La comida en el refectorio era la forma de expresar la unión comunitaria, al compartir los alimentos; esta fraternidad necesitaba de normas de civilidad elementales que les permitieran el contacto entre sí durante muchos años. A estas normas se añadía una fiel observancia de las constituciones, donde se ordenaba cuidadosamente cómo mirar, cómo sentarse y cómo comer. Finalmente, el refectorio era un espacio de penitencia y de purificación, donde la comida se transformaba en algo sagrado.

[27] C. Escalona Matamoros, *op. cit.*, p. 34.
[28] J. Gómez de la Parra, *op. cit.*, p. 78.
[29] *Constituciones o manual de las monjas del orden de Sr. Santo Domingo de Guzmán*, *op. cit.*, p. 15.

Comer como Dios manda

De acuerdo a las reglas monacales, el amor a Dios y al prójimo estaban inseparablemente unidos. Sólo amando al prójimo se podía expresar el amor a Dios. Con esta idea, las religiosas convivían entre sí desde el momento en que entraban a formar parte de una comunidad hasta el momento en que morían. Se indicaba con especial empeño que "justo las que viven bajo una misma regla y hacen una misma profesión sean uniformes en la observancia de la religión, mostrando la uniformidad de sus corazones en la conformidad de las ceremonias".[30]

Era muy importante partir de ese precepto, pues vivir en comunidad implicaba deberes y obligaciones de un numeroso grupo de mujeres dentro de cada monasterio. Hay que considerar que los monasterios de calzadas tenían entre sesenta y noventa monjas en promedio cada uno al finalizar el siglo XVIII, y aunque las Descalzas y Recoletas tenían un número restringido, el alimentarse más de veinte religiosas en un solo lugar presuponía normas de comportamiento comunitario expresadas en este acto de comer.

Era de vital importancia guardar el orden y las jerarquías dentro de los conventos; por ello las constituciones otorgaban un papel importante a cada uno de los oficios a desempeñar por las religiosas. Entrar, salir y comer en el refectorio implicaba el seguimiento de un orden raras veces alterado. Este orden expresaba el tipo de civilidad monacal, estrictamente relacionada con el acto de tomar los alimentos; esto se visualizaba en el refectorio de Santa Teresa donde: "en lo bajo de la testera del refectorio se localizaba la mesa de atraviesa donde se sentaba la Priora y Superiora en cuyo medio estaba un plato de plomo con ceniza y una calavera a los lados, se seguían las mesas de la comunidad".

En él, a diferencia de otros monasterios, jamás se usaban manteles largos, porque a cada religiosa y

> lo mesmo a las preladas, se le ponía una servilleta grande tendida la mitad sobre la mesa, y sobre ella otra servilleta doblada, el pan, el cuchillo y cuchara de palo, cubierto todo con la otra mitad de la servilleta para el aseo, entre cada dos asientos se ponía un salero de barro y un jarro con agua.[31]

En el refectorio de Santa Rosa, la hermana Ysabel María de la Candelaria,[32] la refitolera, con buena gracia, paciencia y humildad procuraba que todo estuviese limpio y barrido y quitadas las arañas y otra cualquier inmundicia que ofendiese a los ojos. Se encargaba de tener agua en el lavatorio o en los aguamaniles, para que al

[30] J. Gómez de la Parra, *op. cit.*, p. 78.

[31] Tabla de oficios del Convento de Santa Rosa de Santa María de la ciudad de los Ángeles, 12 de agosto de 1769.

[32] Memorial enviado al obispo de la ciudad de los Ángeles por la MRM Ma. Clementa de la Soledad, priora del Convento de Dominicas de Santa Ynés del Monte Policiano, 21 de enero de 1770.

entrar las religiosas se lavaran las manos antes o después de comer, y de que sus toallas estuvieran cada día limpias para que se secaran las manos.

No en todos los conventos había un lugar especial para lavarse las manos. En el caso de Santa Catarina, por ejemplo, las sirvientas les lavaban las manos a las religiosas en el mismo refectorio como lo muestra la siguiente descripción:

> … en lo que toca al aguamanil a sido costumbre que se ha observado siempre de que se pongan sobre una mesa diez o doce palanganas de barro con paños de manos y el javon correspondiente para que las mosas auxilien a sus religiosas a lavarse juntas antes de comer…[33]

Después de 1765, cerca de las cocinas empezaron a surgir estos lugares especiales donde, previamente a la comida, se obligaba a las religiosas a lavarse las manos. Estos anexos fueron el producto de las Disposiciones Diocesanas de Fabian y Fuero (1765-1773) que condenaban actos individuales como la inasistencia al refectorio o la atención individual al asearse antes de comer. Estas normas tendieron a unificar las formas de civilidad de las comunidades religiosas.

Ya dentro del refectorio, la refitolera debía tener particular cuidado de que las mesas estuviesen limpias y aderezadas, poniendo en ellas el pan, el agua, la sal y el vinagre en vasijas limpias.

Cubría el pan con la parte de los manteles que caía, si no es que ponía servilletas, para que cada una se limpiase.

Cuando se hacía ayuno no se ponían manteles; cuando mucho, medio mantel y la mesa debía estar limpia con todas las jarras de agua para beber; así sucedía el Viernes de Semana Santa que se ayunaba a pan y agua. La refitolera también se informaba, por sor Ysabel María de Santa Teresa, la procuradora dominica, o de las cocineras, si la comida estaba lista cuando sor Lorenza María de la Concepción,[34] la sacristana, hacía la señal para que ella tocara el címbalo del refectorio y el resto de las religiosas no anduviesen perdiendo el tiempo esperando que las llamaran. Ya instaladas en el refectorio, la madre priora hacía una señal y todas se inclinaban ante la imagen que se encontraba arriba del asiento de la madre priora.

La refitolera también se encargaba de tener aguado y dispuesto el vino, en sus vasos limpios, para las viejas y flacas que lo pidieran, ofreciéndolo a su tiempo y en el lugar de cada una.

En los conventos de dominicas se comenzaba a servir desde el orden inferior hasta la mesa de la madre priora, a menos que se tuviesen de invitadas a grandes señoras con motivo de alguna fiesta; entonces, desde ellas se había de comenzar a servir descendiendo hasta las inferiores. "Las que servían la mesa", otro oficio dentro

[33] Tabla de oficios del Convento de Santa Rosa de Santa María de la ciudad de los Ángeles, 12 de agosto de 1769.

[34] *Idem.*

de los monasterios, eran nombradas por la priora cada semana; su número variaba de acuerdo al tamaño del monasterio.

Cuando estaban invitadas algunas señoras a comer, sor Ysabel María de la Candelaria,[35] la refitolera de Santa Rosa, por orden de la priora, les buscaba lugares, avisando a las religiosas que iban a estar cerca de las visitas, "para que las acariciaran cerca de sí con toda buena gracia y urbanidad. Si las huéspedas fueran señoras con título, la priora disponía que se pusiera la mesa atraviessa dandoles su lugar".

A la hora de recoger la mesa siempre se comenzaba por la mesa de la madre priora hasta llegar a las inferiores. Al quitar estos platos y escudillas siempre debían procurar hacerlo con limpieza y urbanidad, sin echar las sobras de unos platos ni de las escudillas en otros, ni poner unos sobre otros, sino quitando tres o cuatro de una vez y volviendo por los otros, que a pocas vueltas se quitarían todos.

Las servidoras de mesa, a cargo de sor Ysabel María de la Candelaria, estaban pendientes de ver que no faltara nada en la mesa, haciendo los mismos menesteres que las refitoleras ya que eran sus coadjutoras.

No en todos los monasterios se servía de la misma manera; por ejemplo, en San Jerónimo, primeramente se daba a la madre priora y luego a las que estaban en su mesa, y después se servían las escudillas o platillos a las que estaban al lado derecho y luego otras dos a las de la parte siniestra y así se servía hasta la última monja. Y después que se quitaban las escudillas recogía la refitolera las cucharas, primeramente de la parte derecha empezando por la madre priora y después por la parte izquierda, comenzando desde la que estaba al lado y cerca de la madre priora.[36]

En todos los monasterios se servían, por lo regular, dos mesas, es decir dos turnos; a la segunda mesa asistían las que faltaban a la primera mesa; la comida que se servía en la segunda mesa era la misma que correspondía a toda la comunidad. Si alguna religiosa por alguna causa justa venía tarde al refectorio, la refitolera debía pedir licencia a la madre priora, para que entrara luego a sentarse a comer o se quedara en la mesa segunda, en la cual debían comer las servidoras y la refitolera, junto con las atrasadas, con su lección como en la primera.

La estadía en el refectorio estaba totalmente regulada, no sólo por el orden de tomar asiento o de recoger los platos también suponía un determinado comportamiento colectivo; por ejemplo en San Jerónimo se indicaba

> que tampoco las monjas tuvieran los ojos derramados y levantados por las mesas ni miraran con curiosidad unas a otras ni atendieran a lo que les ponían a las otras, sino que teniendo cada una los ojos baxos, honestos y humildes y estando atentas a la lección solo miraran lo que les ponen por delante.[37]

[35] *Idem.*

[36] *Ceremonial que se guarda por las religiosas de Nuestro Padre Señor San Gerónimo de la ciudad de los Ángeles.* 1760, manuscrito, s. f.

[37] *Ibid.*

Las normas de urbanidad o de civilidad se ponían en práctica día a día en el comportamiento colectivo de las religiosas; se señalaba que

> cuando alguna hubiera de beber agua o vino cojiere el vaso con ambas manos, la que quisiere tomar sal cojala del salero con la punta del cuchillo, no con los dedos... que ninguna limpiara el cuchillo a los manteles sin que primero lo haya limpiado en un poco de pan.[38]

Al término de la comida, la madre priora hacía una señal con la campanilla, estando de pie y tañéndola hasta que todas las religiosas se hubieran puesto en sus lugares. De haberse cometido alguna falta durante la comida, como llegar tarde al refectorio o comenzar a comer o beber sin la bendición, entonces las infractoras hacían la venia, hasta que lo señalaba la priora y volvían a sus lugares.[39] Posteriormente, todas juntas daban las gracias por los alimentos recibidos, cantando el Miserere.

Por las noches, la refitolera se encargaba de tener las velas o candiles bien aderezados y limpios para las cenas en tiempo de invierno o de hacer colación un poco tarde y si los fríos fueran grandes procuraba tener sus braseros, con brasas en medio del refectorio para que éste estuviera más abrigado.

En Santa Rosa, a las seis tocaban a cenar; al refectorio asistía toda la comunidad a tomar la colación, y acabando de hacer esto se retiraban a fregar los trastes de la comida como a medio día y después se retiraban a sus celdas hasta las siete en donde se ejercitaban individualmente hasta las ocho de la noche.[40]

Obedece y come

Por medio del voto de obediencia las monjas se comprometían a mantener la unidad de la orden y acatar la voluntad de la jerarquía eclesiástica. La obediencia se consideraba una de las características del estado de perfección y simbolizaba la entrega misma de la religiosa a Dios. Con el ejemplo que daba la religiosa de ser "esclava del Señor" contribuía "no sólo a su propia salvación sino a la de todo el género humano". Este voto era importante sobre todo como ideal social, indispensable para mantener el orden existente en el monasterio.

El apego a la regla y la obediencia se recordaban todos los días al tomar los alimentos. La comida o la colación siempre estaba acompañada de alguna lectura sacra a cargo de la hebdomadaria o lectora de mesa; ella se encargaba de dar la bendición en el momento de estar todas juntas en el refectorio antes de iniciar la comida. La priora nombraba a la lectora de mesa semanalmente, esta religiosa preparaba el

[38] *Ibid.*
[39] *Constituciones o manual de las monjas del orden de Sr. Santo Domingo de Guzmán, op. cit.*, p. 78 y 79.
[40] C. Escalona Matamoros, *op. cit.*, p. 34.

libro que se leía a la hora de comer y de las cenas o colaciones según ordenara la prelada. Después de la bendición, subía al púlpito y cuando todas las religiosas ocupaban su lugar daba la bendición a la comunidad y comenzaba a leer. Cuando se trataba de comidas o cenas, o cuando las religiosas ayunaban y tomaban solamente la colación, también se leía. Finalmente se hacía cargo de los libros al término de la segunda mesa y preparaba la lección del otro día.

Su labor de lectura en el refectorio era complementada con las observaciones que la priora y la "correctora de mesa" le hacían en el transcurso de la lectura; la "correctora" se ubicaba junto al púlpito y a ella le correspondía seleccionar los libros que la priora eligiese. Para la comida se recordaban los buenos libros doctrinales, como las colaciones de los Santos Padres del Yermo, las Epístolas de San Jerónimo y otros tales como las homilías de los Evangelios. Los Cartujanos para las cenas y colaciones así como las historias de los Santos de las Órdenes. Los días de fiestas principales de cada monasterio la lectura de la mesa era algún sermón o tratado propio de dicha fiesta. Además leían periódicamente sus constituciones.

La obediencia en el noviciado se inculcaba como la principal de todas las virtudes. Cualquier falta en otro ejercicio de virtud y mortificación podía disimularse, mas en punto de obediencia la menor falta no se podía suplir ni tolerar. Esto se expresa en el siguiente ejemplo: ocurrió que un día, siendo novicia la madre Francisca de la Natividad, por estar enferma, la maestra la dejó en el noviciado, cuando se fue al refectorio con la otras novicias y le dijo:

> que comiera toda la ración de carne que le traxesen, con el cuydado de que no dejase de comer por abstinente: sucedio que en la porcion de carne, que le traxeron, descubrio en lo interior gusanos, que por ocultos se pasaron sin que los viera la cocinera, viendo los gusanos le parecio que cumplia con la obediencia diciendo, que la carne tenia gusanos mas sintiendo que alla en lo interior le decian, que siendo los gusanos criados de la misma carne faltaba a la obediencia, no comiendola, se resolvio por no faltar a la obediencia a comer toda la racion de carne con los gusanos que tenía: en otra ocasion teniendo la madre maestra en las manos huebo se lo dio a esta novicia diciendole que lo comiese, y al istante en su presencia crudo como estaba se lo comio, obedeciendo prompta y ciegamente lo que le mandaba su maestra.(...) Sin ponderacion podemos decir que las Carmelitas Descalzas de este convento, no solo no comen y beben, ni hablan, sino que al parecer no dan paso, ni tienen movimiento alguno, ni respiración, que no sea por la obediencia abrazando esta importtantisima virtud.[41]

Una vez aprendida la obediencia como la principal norma de convivencia dentro del monasterio, ésta se reproduciría a través de las generaciones como en el caso de la madre Natividad, citada anteriormente, que siendo priora:

> ... pasando [la madre Natividad] para el refectorio vido unas tablas de una cama cargada de chinches y recogiendo cantidad de ellas en un papel las llebo a la comunidad

[41] J. Gómez de la Parra , *op. cit.*, p. 115 y 116.

> ofreciendoles por salsa estos animalillos tan asquerosos, y todas fueron pidiendo para sasonar los platos muy agusto de sus espiritus, aunque la salza era tan repugnante a la carne, por el asquerozo fetor que despiden de estas sabandijas...[42]

Las prácticas alimenticias estuvieron normadas por las disposiciones de la Iglesia y de las constituciones. Esta normatividad estaba encaminada al sometimiento del cuerpo para hacerle más obediente a Dios con verdadero espíritu penitencial.

La comida: penitencia y purificación

La comida se sacralizaba en el refectorio. Lo importante no era ya el alimento del cuerpo sino del alma. Por la comida se expiaban las culpas y se purificaba el espíritu. El ayuno y el castigo eran medios por los que se alcanzaba la purificación y tenían su máxima expresión en el refectorio.

No comerás

El ayuno o la abstención total o parcial de comida y bebida representaba una forma de humillación personal. Con ello entraba el ayuno en el dominio de la religión. Su fin era dar mayor eficacia a la oración. Fuera de los ayunos marcados por la Iglesia,[43] cada orden podía imponer otros días. El ayuno suponía una sola comida, al mediodía. Aparte de los días señalados por la Iglesia y de acuerdo a las constituciones, para las dominicas, los ayunos comenzaban desde Pascua de Resurrección, hasta la Santa Cruz, en septiembre. Esos días podían comer las religiosas dos veces al día, excepto los días de las letanías y los viernes, y la víspera de la Natividad de Nuestra Señora y de Santo Domingo: desde la Exaltación de la Cruz hasta la Resurrección, ayunaban cada día, después de Nona, excepto los domingos.

Continuaba el ayuno en todo el Adviento y en la Cuaresma y las cuatro témporas,[44] y la víspera de la Ascensión y de Santo Domingo, en los demás días marcados por la Iglesia, todos los viernes, incluyendo el santo; lo mismo el martes

[42] *Idem*, p. 98.

[43] Los días en que se obliga el ayuno a los fieles de ambos sexos de este obispado y provincia, excepto los indios, son: en primer lugar todos los días de Cuaresma excepto los domingos; febrero 23, Vigilia de san Matías Apóstol; junio 23, Vigilia de la Natividad de san Juan Bautista, y Vigilia de los Apóstoles san Pedro y san Pablo el día 28. En julio 24, la Vigilia de Santiago Apóstol; en agosto las Vigilias de san Lorenzo, de la Asunción de la Virgen y de san Bartolomé Apóstol, los días 9, 14 y 23 respectivamente. Septiembre 20, la Vigilia de san Mateo Apóstol y Evangelista; octubre 27, Vigilias de los Apóstoles santos Simón y Judas, y de Todos Santos el 31; noviembre 29, la Vigilia de san Andrés Apóstol; en diciembre 20, la Vigilia de santo Tomás Apóstol y el 24 de la Natividad de Nuestro Señor Jesucristo. Se añadía el ayuno de Pentecostés y los días de las cuatro témporas. *Concilio III Provincial Mexicano*, Barcelona, Imprenta de Manuel Miró y D. Marsá, 1870, p. 345.

[44] Son doce días: en invierno, miércoles, viernes y sábado inmediatos después de la fiesta de santa Lucía. En la primavera, miércoles, viernes y sábado después del primer domingo de cuaresma. En el verano, miércoles, viernes y sábado después de Pentecostés. En el otoño, miércoles, viernes y sábado después de la exaltación de la santa Cruz. *Concilio Provincial*, *op. cit.*, p. 345.

antes de ceniza comían las religiosas manjar de cuaresma que era pan y agua. Los viernes de Adviento no podían comer huevos ni cosas de leche salvo excepciones.

La priora tenía derecho para dar licencia, una o dos veces por semana, para que las necesitadas y flacas no ayunaran y pudieran cenar. Esto no era extensivo para las fiestas dobles (las de la orden), en las cuales, celebrándose los viernes, podía la priora dispensar a todo el convento de que pudieran comer huevos y cosas de leche, mas no podía dar licencia de que cenaran aquel día.

El manjar no debía ser carne sino en la enfermería y si fuera posible debíanse dar cada día dos potajes o cocinas a la comunidad. La priora podía disponer, según la renta de la casa, añadir lo que le pareciere. Se declaraba que no se podía comer carne, lo cual sólo se debía dispensar con las enfermas y manifiestamente necesitadas, como son las madres más ancianas, viejas, cansadas y trabajadas.[45]

Si la priora dispensaba los ayunos, empleando mal su autoridad, podía ser castigada ásperamente y ser destituida de su oficio. Quebrantar los ayunos teniendo salud y fuerzas sin pedir licencia, y sólo por "golosina y glotonería" podía considerarse pecado mortal.

Los días de ayuno, sor Lorenza María de la Concepción, la sacristana de Santa Rosa, hacía la señal con la campana llamando a las religiosas a colación, en substitución de la comida; ya adentro del refectorio, la refitolera tocaba el címbalo esperando la señal de la que presidía y de la lectora, dando la bendición. Mientras leía, podían beber las que quisieran; al término de la lección, salían del refectorio y se dirigían a la iglesia.

Otra manera de ayuno fue impuesta a partir de la necesidad de purgar las faltas y los pecados individuales. Estas faltas eran graves porque, además de cuestionar el orden establecido en el monasterio, podía orillar la exclusión de la infractora de las actividades cotidianas de la comunidad, empezando por el refectorio.

Se reconocían cinco tipos de culpa según las Constituciones Dominicas. La culpa leve y la media culpa se referían al comportamiento o inasistencia de las religiosas a los lugares de comunidad, como los coros, el refectorio o la sala de labor. Eran transgresiones que afectaban el orden establecido y los ritmos colectivos. Las penitencias para este tipo de faltas eran individuales y consistían en decir o hacer salmos o venias frente a la comunidad en el capítulo[46] o en el refectorio.

Estos tipos de faltas se contemplaban como errores en el cumplimiento de la constitución o de las reglas. Pasaban a ser pecados por la negligencia o por la desobediencia al dejar de hacer la penitencia que la constitución señalaba. El

[45] *Constituciones o manual de las monjas del orden de Sr. Santo Domingo de Guzmán, op. cit.*, p. 46.

[46] El capítulo cotidiano se celebraba casi siempre una vez cada semana. En él se leían las constituciones o los evangelios y tenía como objeto dar gracias por todos los beneficios recibidos y encomendar a los bienhechores. También tenía como objeto la exposición colectiva de las culpas cometidas por cada religiosa. Primero hablaban las novicias y terminadas sus confesiones salían del capítulo para que comenzaran las profesas a decir sus culpas para que la que mereciere disciplina se la diera la priora. Según el tipo de culpa, la penitencia se haría en el capítulo o en el refectorio. *Constituciones o manual de las monjas del orden de Sr. Santo Domingo de Guzman, op. cit.*, p. 98.

refectorio se convertía en escenario de expiación y penitencias cuando las culpas eran más graves. En la clasificación de estas transgresiones aún no disociaban el mal de la desgracia que había de acompañar a la pecadora.

Las *grave, gravior y gravissima* culpas involucraban a las monjas de manera individual y directa; se referían a su comportamiento con respecto a su prójimo, injuriar, mentir, tomar algo sin licencia, quebrantar el ayuno colectivo de la Iglesia comiendo carne, no asistir al dormitorio, hablar mal del capítulo o del sermón. En San Jerónimo se incluía el no tener el velo sobre el rostro en la reja excepto a la visita de los hermanos y los abuelos.

La penitencia ante faltas tan serias, que implicaban una responsabilidad absolutamente individual, llevaba a la exposición de la religiosa ante toda la comunidad. A la *grave* culpa seguía una penitencia de ayunos de pan y agua por tres días, a recibir disciplinas en el capítulo delante de todas con la posibilidad de que la prelada añadiese salmos y venias conforme a la falta.[47]

La *gravior* culpa implicaba la desobediencia y el desconocimiento de la autoridad de las preladas, así como amotinarse y desconocer al provincial o a los prelados. Este tipo de culpas involucraban a las autoridades superiores y salían del estricto dominio de la priora. Cabe aclarar que hubo matices en esta falta, pues iba desde poner las manos sobre otra, mantener contacto con el exterior sin licencia de la prelada, recibir y mandar papeles, o hablar de cosas del convento con extraños, hasta cometer pecado mortal. Una posibilidad de expiación de la culpa era la confesión voluntaria y colectiva, presentándose la infractora desnuda de las espaldas hasta la cintura y puesta a los pies de cada religiosa se le aplicaba disciplina comenzando por la priora, pasando a ocupar el más bajo lugar de todas en el convento. La penitencia se prolongaba hasta en el refectorio donde perdía su lugar en la mesa con las otras religiosas, comía pambazo y agua en tierra en medio del refectorio salvo si la priora le quisiera hacer misericordia de algo más.

En la medida que se pensaba que este tipo de culpa contagiaba, lo que sobraba de su comida no se revolvía con los restos de las otras monjas. Al término de la comida, la penitente debía postrarse ante la puerta, con el rostro sobre las manos cruzadas y juntas en el suelo mientras salían las otras religiosas. También estaba excluida de cualquier trabajo, oficio y participación de la comunión. Este tipo de transgresión incluía el pecado de la carne " lo que Dios no permita por que esta culpa es mas digna de castigo en la religión".[48] Este tipo de falta se castigaba en San Jerónimo, además del ayuno, con una disciplina en el capítulo o en el refectorio, delante de todas las monjas, para "lo qual iría despojada de la tunica de encima, desnudo el brazo y la espalda por el tiempo que dixere un salmo".[49]

[47] *Idem,* p. 81.

[48] *Idem,* p. 83.

[49] *Constituciones y regla del Glorioso Dr. de la Iglesia S. Agustín que han de guardar las religiosas del convento del Máximo Dr. San Gerónimo de la Puebla de los Ángeles.* Mandadas guardar y reducidas por disposición del Ilmo. D. Manuel Fernández de Santa Cruz, obispo de la Puebla de los Ángeles, 1701.

La *gravissima* culpa definía a las incorregibles, "que ni dexan de hacer culpas ni quieren pasar por penitencias". Determinaba la priora excluirla de la comunidad al quitarle el hábito y ser encerrada en la cárcel, comiendo el manjar que para tal culpa se preparaba. Este tipo de culpa, por ser tan grave, se asociaba con las personas de quienes probablemente se temía serían capaces de hacer daño a otras; por ello, el aislamiento, hasta para tomar los alimentos, condicionó que se habilitase un espacio destinado a ello, contemplado en el diseño de cada monasterio.

El dolor de comer

La expiación de la culpa por la penitencia se realizaba con toda una serie de gestos que simbolizaban la eliminación del pecado y la purificación; esto siempre se expresaba por medio de actos simbólicos, como lacerarse, ayunar o amargar la comida. Cada una de estas manifestaciones delimitaba un espacio ceremonial; así el refectorio se convertía en un lugar de purificación.

Partiendo de la noción religiosa de que el que está liberado del pecado de la carne tiene filiación divina y derecho a la herencia de Dios, los actos penitenciales colectivos e individuales adquirieron una gran importancia al interior de los conventos.

Hacían las religiosas penitencias para recrear la idea del orden de la salvación, pasando por la pasión del justo doliente. El sufrimiento físico debía satisfacer la vindicación de la pureza por medio de los ritos purificatorios que adquirían el valor de inmunización contra el sufrimiento eterno.

Si la manera de mediatizar esta culpabilidad y alcanzar el perdón se estableció que fuera por medio de la penitencia, ésta no mostraba una sola forma fija o estereotipada. Por ello los actos penitenciales podían ser públicos o generalizados como los ayunos establecidos por la Iglesia, colectivos como los señalados por las constituciones, o individuales con licencia del confesor o de la prelada. En este último tipo de penitencia suplían parte del hábito de religiosas por jergones o sacos; un ejemplo de esto lo tenemos en el convento de la Concepción de Puebla, donde…

> La V.M. María de Jesus viendo que su amiga la M. María de las Virgenes, se encontraba a las puertas de la muerte, le pidio a Dios N.S. con instancias su salud, a que le respondio su magestad que no moriria por entonces la enferma hasta que hiziesse publica penitencia por sus descuidos y así empezo a mejorar… resolviendo hacer gravisimas penitencias diziendose a si misma: haz aquello que quisieras haber hecho quando mueras. Con licencia de su director empezo mortificaciones como ejemplo a su comunidad, tales que confundían a las religiosas pues unas veces entraba al refectorio con un saco en lugar de su habito, y alli dezia publicamente sus culpas… y de esta suerte pedia con amargas lagrimas perdon de sus escandalos; y otras veces con una pesada cruz estaba delante de la comunidad todo el tiempo que comian cargando sobre sus hombros aquel divino madero.[50]

[50] M. Vallarta, *op. cit.*, p. 52.

Los actos de penitencia casi siempre formaron parte de un complejo ritual, en el cual se sancionaba públicamente en el refectorio al cuerpo exigente, ya fuera substituyendo el hábito por sacos como en el caso anterior o modificando el placer de comer, como lo hizo la madre Juana de San Ildefonso, quien profesó en el convento de la Concepción en 1615. La crónicas señalan que…

> su abstinencia era como de quien tan poco se amaba y assi en nada se daba regalo, pues ayunaba mucho y comia muy poco, y esso sin apetito ni salsa y estuviesse desabrido o mal guisado, pues tomaba el alimento para sobrevivir, no para saborearse, de qualquier manera lo comia sin pedir este o aquel puchero, aunque a veces apeteciese alguno, entonces lo pedia, quando se lo traían, aunque estuviese mui bien sasonado, no lo comia, sirviendole solo el antojo de espuela a su mortificación y de freno a su apetito, aunque no tomaba ni un bocado, y como en las enfermedades se excita la gana, con algunas cosas, que apetece, sucedio que una vez desseo un cacao tostado y se lo pidio a unas religiosas que la asistian y aunque ellas no lo tenian, en si misma lo hallo y viendolo en su mano no lo llegó a su boca pareciendole que el privarse de aquel gustillo no le podia dañar mucho.[51]

El dominio del apetito no siempre fue objeto directo de las religiosas; algunas veces estos rituales fueron complementados por los directores espirituales como en Santa Rosa, en 1683, donde:

> la Madre María Encarnación i Monte Policiano, ademas de los ayunos a pan y agua que todas hacían y la cortisima y pobre colación con que pasaban ayunando todo el año, algunas veces, su confesor mandaba le guisaran especialmente para mortificarla y probarla lo mas desabrido y despreciable, dandole con desprecio esta amarga, desasonada vianda, esta mortificación la recibía ella con grande gusto, humildad y regosijo.[52]

Del ayuno establecido por las constituciones se podía pasar a la sanción interior del cuerpo, transitando del dominio del gusto al placer de la mortificación que estrechaba los nexos de la muerte física y reforzaba los de la vida eterna de las religiosas. Veamos una muestra de ello. En Santa Rosa, María Josepha del Santísimo Sacramento, en 1684,[53]

> tuvo sobrado merito en la paciencia de sufrir tan intolerable sed como causa de la idropecia sin desmandarse en la vevida por su suma abstinencia, antes si para su mayor martirio le excitaba con el acibar que gustaba en lugar del jarro de agua fría, que pudiera honestar con la necesidad que padecia que fue mui grande (…) La enfermedad fue idropesia, y otros accidentes en el corazon, lo mas de ella lo paso de pie, hasta que la

[51] *Idem*, p. 23.

[52] C. Escalona Matamoros, *op. cit.*, p. 111.

[53] Extremada fue la penitencia y mortificación de esta insigne mujer; se ejercitó en la mortificación y en la penitencia cotidianamente desde que entró hasta que murió; no contenta con los ejercicios comunes, hacía muchos ayunos a pan y agua, de ordinario gustaba acíbar y esta mortificación le era muy penosa por que padecía mucha sed, las disciplinas particulares eran largas y mui crueles… Escalona Matamoros, *op. cit.*, p. 122.

> postro en cama: afligiase de modo la sed que siendo tan sufrida y mortificada, la obligaba a hazerle humildes suplicas a la enfermera de que le diera agua, esta no podia darsela por que se la encargaba el medico a su conciencia y por aliviarla le hechaba unas gotas en la lengua y sonaba como si las echaran en un hierro ardiendo.[54]

El acíbar, amargo zumo de la planta del áloe, fue un elemento casi siempre presente en las penitencias relacionadas con el comer. Así el refectorio se transformaba en uno de los lugares más importantes de purificación individual y colectiva dentro de los monasterios; su función de lugar de comunidad obligatoria se complementó todo el tiempo con su función de ser un lugar de manifestación de la espiritualidad. Esta espiritualidad fue definida en algunos casos por los fundadores de la orden e imitada por sus religiosas; el caso más evidente fue el de las Carmelitas Descalzas de Santa Teresa y de la Soledad.

Las penitencias colectivas obedecían a varios móviles; en algunos casos fueron con la intención de subsanar necesidades públicas, en otros como parte de su acendrado ascetismo; veamos este ejemplo:

> Las Carmelitas Descalzas de Santa Teresa solian entrar en el refectorio de rodillas a besar los pies de todas las religiosas, otras veces estaban puestas en cruz todo el tiempo, que duraba la comida: comer en el suelo y tenderse a la puerta del refectorio para que todas las pissen era muy ordinario: suelen también entrar con un plato o basija a pedir limosna y la comida que recojen de lo que va dando cada una la comen en el suelo sentadas, como si fueran pobres mendicantes y mendigas, pordioseras, quedando con esto quanto mortificadas, tanto gozosas, por exercitar la pobreza, que tanto aman como legitimas herederas de la Seraphica Madre Santa Teresa de Jesus.[55]

También, como parte de estas manifestaciones, el sancionar el mundano gusto de comer se vio complementado con la abstinencia de manjar o con su descomposición. En las penitencias colectivas eran comunes los ayunos de pan y agua; las descalzas usaban de echar en la comida acíbar y ceniza: dejaban del mejor plato un bocado al Santo Ángel de la guarda, y dice con gracia la madre Natividad, que

> cuando daban huebos duros en el refectorio no se comian las yemas, por que las dejaban en honor de los Santos Ángeles custodios. Aunque a todas se les ponian naranjas, limones, sal y salsa, de ningun modo usaban de estos aserentes para sazonar las viandas, dejábanlas conforme se las ponian y venian de la cozina.[56]

La imitación del sufrimiento de Cristo fue una imagen continuamente reproducida y representada en el refectorio pues:

[54] *Idem,* p. 124v.
[55] J. Gómez de la Parra, p. 99 y 122.
[56] *Idem*, p. 127.

> unas veces solian entrar en el refectorio a dezir la culpa con un saco de jerga cargado de remiendos de varios colores, otras veces con corona de espinas en la cabeza, con mordaza en la boca y una calavera en las manos…[57]

Hemos visto brevemente cómo el miedo a no amar lo bastante al Creador constituyó para las monjas el género del temor más puro y más torturante. Era este tipo de temor el que caracterizaba a la santidad, el temor que engendra el mismo amor; sólo el amor perfecto elimina ese temor. Era así como los ritos penitenciales eliminaban de una manera simbólica la culpa.

Conclusiones

En este trabajo hemos intentado aproximarnos al mundo conventual femenino a través de sus prácticas alimenticias. Esto nos llevó a identificar los lugares y las gentes que tenían que ver con la manufactura de los alimentos. La relación entre los espacios y los oficios de las monjas estuvo siempre jerarquizada. Las cocinas y refectorios se convirtieron en los lugares casi exclusivos de las legas, dirigidas éstas por monjas cercanas al mundo del poder dentro de los conventos.

El refectorio fue parte del ritual de comer y el lugar en donde se expresó claramente la civilidad al convivir numerosos colectivos en tiempos bien definidos. La civilidad como norma de comportamiento estuvo siempre de la mano con la obediencia como voto inquebrantable. Esta asociación de comportamientos permitía que los ritmos y funciones de los conventos se desarrollaran cotidianamente a través de los siglos.

Parte del carácter ritualizante del refectorio se prolongó hacia la participación individual y colectiva de las habitantes de los conventos por medio de los ayunos y las penitencias que normaban " el no comerás" y el "dolor de comer" como actos de purificación.

Bibliografía

Borromeo, Carlos, *Instrucciones para el ajuar eclesiástico,* México, unam, 1985.

Concilio iii Provincial Mexicano, Barcelona, Imprenta de Manuel Miró y D. Marsá, 1870.

Constituciones o Manual de las Monjas del Orden de sr. Santo Domingo de Guzmán, Andalucía, Imprenta de Francisco Sánchez Reciente, 1765.

[57] *Idem,* p. 97.

CONSTITUCIONES Y REGLA DEL GLORIOSO DR. DE LA IGLESIA S. AGUSTÍN QUE HAN DE GUARDAR LAS RELIGIOSAS DEL CONVENTO DEL MAXIMO DR. SAN GERÓNIMO DE LA PUEBLA DE LOS ÁNGELES. Mandadas guardar y reducidas por disposición del Ilmo. D. Manuel Fernández de Santa Cruz, obispo de la Puebla de los Ángeles, 1701.

CORCUERA, Sonia, *Entre gula y templanza*, México, Fondo de Cultura Económica, 1990.

ESCALONA MATAMOROS, C., *Fundación del Religiosissimo y muy Exemplar Beaterio de Santa Rosa de Santa María Orden de Predicadores y erección en convento formal debajo de la Regla del Segundo Orden mas estrecho. Puebla de los Ángeles*, manuscrito, *c.* 1744.

GÓMEZ DE LA PARRA, J., *Fundación y primer siglo del muy religioso convento de Sr. Joseph de Religiosas Carmelitas Descalzas de la Cd. de Puebla de los Ángeles,* Puebla, Viuda de Miguel Ortega, 1732.

GONZALBO AIZPURU, Pilar, *Las mujeres en la Nueva España*, México, Editorial Santiago, 1987.

MURIEL, Josefina, *Conventos de monjas en la Nueva España*, México, Editorial Santiago, 1946.

OFICIOS DEL CONVENTO DE SANTA ROSA DE SANTA MARÍA DE LA CD. DE LOS ÁNGELES, Tabla del 12 de agosto de 1769.

VALLARTA, M., *Crónica del Convento de la Purísima Concepción de la Puebla de los Ángeles, 1593-1693*, manuscrito, f. 17.

LA COMIDA EN EL REFRANERO MEXICANO: UN ESTUDIO CONTRASTIVO

Herón Pérez Martínez
El Colegio de Michoacán

El refrán

Hay, en todas las culturas, un extenso conjunto de expresiones pequeñas, concisas por lo bien acuñadas, y agudas porque encapsulan situaciones, andan de boca en boca, funcionan como pequeñas dosis de saber aprendidas juntamente con la lengua y tienen la virtud de saltar espontáneamente en cuanto una de esas situaciones encapsuladas se presenta. Son muchos los nombres que han adoptado a lo largo de la historia y a lo ancho de las culturas. En español, se las conoce como refranes, dichos, proverbios, adagios, sentencias, máximas, aforismos, dicharachos, decires, proloquios, apotegmas, sentencias, máximas, paremias, anejires y varias cosas más.

La generación de refranes suele atribuirse a los ancianos. Suele pensarse que el primer refrán nació en indumentaria del consejo de un padre a su hijo al momento de transmitirle el mando generacional. El origen del refrán coincide, desde luego, con el remoto origen de las más antiguas tradiciones de los pueblos: los refranes se alimentaron de los más antiguos contenidos de la tradición y constituyeron una de sus formas más distinguidas. Nada raro que entre nosotros aún se diga que "los dichos de los viejitos, son evangelios chiquitos". Empero, estrictamente hablando, los refranes no tienen autor: en la medida en que corren de boca en boca, son como monedas que se van bruñendo mientras pasan de mano en mano. Cada vez que se actualiza un refrán, no sólo da un salto en el tiempo sino que se robustece en su forma y funcionamiento.

Esta índole trashumante de los refranes y los evidentes y múltiples vínculos que los ligan con las culturas orales constituyen una de sus más estables características y la más sólida explicación de algunas de sus propiedades formales más tradicionales como el ritmo, la aliteración y la rima. Los refranes, por lo demás, gracias a su índole práctica y a su funcionamiento popular, están acuñados en el habla cotidiana,

funcionan en ella y van siempre con ella. En efecto, el refrán, como hecho de habla, se aprende cuando se aprende a hablar y se propaga en el acto mismo de habla. El nivel paremiológico de las lenguas es, por tanto, muy ligero de pies: cambia de aires fácilmente, va y viene, se emparenta, cambia de aspecto, se transforma.

El *corpus* paremiológico de una cultura rica y múltiple como la mexicana tiene que ser variado por necesidad. Entre más vasta y variada es la experiencia que un pueblo tiene de la realidad, más vasta y variada es su colección de textos gnómicos. Por lo general, nuestros refranes se refieren a toda la amplia gama de cosas de que consta la cotidianidad: la vida, la muerte, la amistad, la comida, el vestido, el comprar tanto como el vender, el amor, el matrimonio, la vivienda, los animales, el clima, los hijos; hay refranes religiosos y los hay referentes a los libros, a la charrería; hay, se puede decir, refranes tanto para las circunstancias que más aprecia una cultura, como para las cosas que más desprecia. Los refranes reflejan, en efecto, las filias y fobias de los pueblos que acuñan y adaptan refranes del magno caudal de su experiencia ancestral de la realidad cotidiana; recogen y conservan con cuidado los refranes fuereños que les interesan, vengan de donde vengan; y, así, en el habla cotidiana, forman, pulen y adaptan sus refraneros.

Nuestro refranero, pues, semeja un magno árbol cuyas raíces beben de los caudales que vienen de la patrística y de la *Biblia,* se alimentan de las vetas paremiológicas medievales, se nutren del caudal judío, del árabe y del godo, hienden el fértil suelo del renacimiento europeo y se enriquecen con el rico caudal del siglo XVI español, el siglo de los grandes refraneros. Una parte del acervo de nuestros refranes debió estar constituida por el *corpus* indígena; otra nació aquí, mestiza, ranchera u oriunda de las barriadas urbanas, en los talleres, en los quehaceres cotidianos, en el ir y venir de la gente que habla con otra gente para comprar o vender, hacer de comer, curar o casarse; otros de nuestros refranes vienen y van con las hablas de nuestra lengua, sin reconocer patrias.

La comida en el refranero español

Una cultura, ya se sabe, es como un conjunto de estratos superpuestos en el cual los superiores se van transformando o cambiando por el roce con otras culturas. Pues bien, el estrato que consigna los hábitos alimenticios de una cultura es de los de abajo: en el roce intercultural, las tradiciones alimenticias son, por ello, las más resistentes a los cambios. Por su parte, los refranes de un pueblo, como lo hemos dicho, son la expresión más genuina de las más arraigadas y firmes de sus tradiciones. Un refranero sobre comida, pues, es como un corte transversal en la evolución cultural de un grupo humano donde conviven, de variadas maneras, lo nuevo y lo viejo; es como una fotografía del momento en que están consignadas las fobias y las filias, los tabúes, las creencias y hasta una que otra receta muy importante. Y si esta instantánea se compara con otra tomada a 500 años de distancia, es posible apreciar

no sólo los cambios que ese estrato tan resistente ha sufrido, sino los que ha sufrido el sistema de creencias, tabúes, fobias y filias sobre la comida.

La tradición gnómica española tiene sus raíces bien hundidas en lo más profundo de la edad media de la que empieza a emerger ya con fuerza en los *Proverbios de gloriosa doctrina e fructuosa enseñanza*, del marqués de Santillana,[1] quien es, a ese título, una de las primeras grandes figuras del mundo gnómico español al lado de Dom Sem Tob, el judío de Carrión que "creó una serie de refranes cultos magistrales: breves, incisivos o meditativos, con un corte rítmico felicísimo".[2] Este refranero del marqués conserva aún las marcas del universo que dio origen a la tradición paremiológica: está escrito en un tono moral y parenético "así como fablando padre con fijo", está en versos rimados, uno de los recursos mnemotécnicos desarrollados al abrigo de las culturas orales. *El Centiloquio,* como se conocen también los *Proverbios* del marqués, consta, en efecto, de cien octavas —de allí el nombre— "con semiestrofas simétricas de versos alternativamente plenos y quebrados y con cuatro rimas *abba:cddc*".[3]

Esta tradición paremiológica fue continuada en el siglo siguiente, por refraneros como *Los libros de cetrería,* del canciller Pedro Pérez Ayala, publicado en 1386; los *Refranes que dicen las viejas tras el fuego,* publicado en 1499;[4] el *Libro de refranes* de Pedro Vallés, impreso en Zaragoza en 1549; los *Refranes y Proverbios* del Comendador, publicados en 1555; la *Philosofía vulgar de Juan de Mal Lara*, impreso en 1568; el *Teatro universal de proverbios*, de Sebastián de Horozco, publicado en 1599; y, desde luego, a vuelta de siglo, por la obra maestra de la paremiología española: el *Vocabulario de refranes y frases proverbiales* del maestro Correas que recoge los refranes en uso en España a principios del siglo XVII. Hay en todos estos refraneros un caudal grande de referencias a la comida que nos permite apreciar, si observamos el nuestro, la pervivencia de tradiciones, las substituciones de comidas, los enfrentamientos, las adaptaciones.

El refranero español, en efecto, abunda en principios de lo que en la conciencia popular debe ser una comida sana. Desde los refraneros moralizantes, por ejemplo, se exaltaba la frugalidad. El capítulo V de *El Centiloquio* del Marqués, está dedicado a la "sobriedat" y comienza así:

[1] Ya Rafael Lapesa mostró las fuentes medievales del *Centiloquio* del marqués con su trabajo "Los proverbios de Santillana. Contribución al estudio de sus fuentes", en *De la edad media a nuestros días*, Madrid, Gredos, 1982, p. 95-111.

[2] Luis Alonso Schükel y Eduardo Zurro, *La traducción bíblica: lingüística y estilística*, Madrid, Cristiandad, 1977, p. 97.

[3] Tomás Navarro, *Métrica española*, New York, Las Américas Publishing Company, 1966, p. 111.

[4] Tenido como el primer repertorio paremiológico reunido en lengua romance, este refranero era atribuido por la tradición al marqués de Santillana; era tan popular que para 1516, sólo en Sevilla, llevaba ya seis ediciones. Sin embargo, desde hace unas tres décadas se impugna la atribución de esta obra al marqués de Santillana. Rafael Lapesa lo hace, por ejemplo, en 1957, en *La obra literaria del marqués de Santillana* (Madrid, 1957, p. 260-263), y Margit Frenk Alatorre en la *N.R.F.H.*, t. XVI (1962), p. 437, en "¿Santillana o Suero de Ribera?"

Quanto es bueno el comer
por medida,
que sostiene nuestra vida
de caer,
tanto es de aborrecer
el glotón,
que cuida ser perfección
tal placer.

Y el *Vocabulario* de Correas asienta: "comer poco, y beber menos, a lujuria ponen freno". El ayuno aparece en el refranero español como saludable sólo para quienes por tragones, enfermaron: "comer hasta enfermar, y ayunar hasta sanar". Sin embargo, un refrán recogido por Correas dice: "ayunen los santos que no tienen tripas".

Es principio viejo del refranero español que la comida exige bebida pues "comer y no beber es cegar y no ver"; que "la comida caliente, y la bebida fría" pues "comida fría y bebida caliente, nunca hicieron buen vientre"; que no es buena la vida de quien sólo come y bebe pues "comer y beber, echa la casa a perder". También conoce el retruécano que aún conserva el refranero mexicano: "comer para vivir, y no vivir para comer".

Hay en él, desde luego, un menú en el que el pan de trigo, el queso, el vino, el caldo, la carne —y si es de gallina mejor—, el asado, el cocido, el frito, el arroz, el aceite, la comida producto de la caza —de la perdiz, sobre todo—, los huevos, pescados, pollos, torreznos, la longaniza, la porrada, son elementos importantes. Comer verduras aparece en los viejos refraneros españoles como síntoma de pobreza: tanto el refranero del Comendador como el de Correas recogen este dicho popular "¿por qué no cociste nabo? —Porque no estuve apretado". El *Vocabulario* de Correas, por ejemplo, dice: "comer verdura y echar mala ventura". Tampoco las frutas deberían formar parte de un menú pues "comer fruta, hablar puta, y leer carta se puede hacer en la plaza".

Por lo que hace a la cena, debe ser temprano y frugal: "por mucha cena, nunca noche buena", dice uno de los *Refranes y Proverbios* del Comendador[5] y Correas completa: "cenas, soles y Magdalenas, tienen las sepulturas llenas"; "más mató la cena, que sanó Avicena". Correas, como veremos más adelante, habla de que las cenas abundantes para

> la gente del campo y trabajadora, mozos y robustos que con el calor y cansancio gastan la buena cena, y duermen bien y descansan. Con la gente de letras y holgazana, y delicados y ancianos, que son mejor parte, enseña la experiencia lo contrario: que es mejor comer bien y cenar con moderación, porque no gastan tanto.

Abundan las recetas de cocina en los refraneros españoles: se dice, por ejemplo,

[5] Su nombre es Hernán Núñez y su refranero fue publicado en 1555.

cómo se debe cocer el arroz, la carne, el huevo, la anguila, la sardina, los pollos, la porrada, el torrezno, las berzas, la liebre, la perdiz. Por su importancia y ante la imposibilidad, en una circunstancia como ésta, de reproducir los abundantes refranes que sobre comida recogen los refraneros españoles, menciono, a guisa de ejemplos, algunos de los *Refranes que dicen las viejas tras el fuego* y algunos de los recogidos por Correas:

A bien comer o mal comer, tres veces beber.
A buen bocado buen grito.[6]
Aceite lo de encima, vino lo del medio, miel la del hondón.
Aceite y vino, y amigo, en lo antiguo; y añejo el tocino.
A pan duro, diente agudo.
A mengua de carne, buenos son pollos con tocino.
A beber vino, beber, nunca me venció mujer.[7]
A mengua de pan, buenas son tortas.[8]
A pan de quince días, hambre de tres semanas.
A poco pan, tomar primero.
Abades, rocío de panes.
Abajo está la miel.
Abril frío, mucho pan y poco vino.[9]
Abrir el ojo, que asan carne.
Aceite de oliva, todo mal quita.
Aceituna y pan, y queso, eso tiene la corte en peso.
Aceituna, una docena de docenas.[10]
Acuéstate sin cena, y amanecerás sin deuda.
Agua tras harina va.
Al hombre harto, las cerezas amargan.

6 De la variedad de refranes que en el hablar español del siglo XVI indicaban el contento de quien ha saciado su hambre, el refranero mexicano recogió más bien una forma evolucionada de este refrán: "barriga llena, corazón contento". Llegado a este punto, quiero hacer la advertencia de que, en adelante, con la expresión "refrán mexicano" no quiero decir que el refrán en cuestión haya sido necesariamente acuñado en México; sólo quiero decir que ese refrán se encuentra actualmente en el acervo paremiológico mexicano.

7 Correas hace la advertencia de que este dicho formaba parte de una canción.

8 Es el caso de un refrán mestizo que "traduce" el referente del refrán español a la realidad mexicana: "a falta de pan, buenas tortillas".

9 Sobre el mismo asunto, hay varios refranes que contradicen lo dicho por éste: "abril frío, pan y vino" dice, en efecto, lo contrario. No así: "abril frío, tortas de trigo" que, sin embargo, omite lo relativo al vino.

10 Correas comenta que "una docena de docenas" es un comentario de quien gusta de las aceitunas. Sin embargo, no falta en el mismo refranero la tradición según la cual las aceitunas son dañinas: "aceituna, una, dos mejor y tres peor" o bien "aceituna, una es oro, dos, plata, y la tercera mata". Al comentar Correas este último refrán dice: "es lo más cierto". A este respecto, otro refrán invierte el orden de los metales preciosos y dice: "aceituna, una es plata; dos, son oro, y tres son lodo", con lo cual Correas muestra su desacuerdo: "opiniones son". La convicción popular de que las aceitunas son dañinas y que, por consiguiente, hay que comer muy poco de ellas, es refrendada por ese refrán: "aceituna, una". No deja de ser curiosa la explicación que Correas da de él: "porque muchas no hacen provecho y son melancólicas".

Aldeana es la gallina, cómela el de Sevilla.
Bocado de mal pan, ni lo comas ni lo des a tu can.
Buena olla y mal testamento.
Bien canta Marta, cuando está harta.[11]
Come con él y guárdate del.
Cada día olla amarga el caldo.
Carne vieja hace buen caldo.
Carne carne cría, y peces el agua fría.
Comer verdura y echar mala ventura.
Del pan de mi compadre, buen pedazo a mi ahijado.
Echa otra sardina, que otro ruin viene.
El que más come, menos come.
El pan comido, y la compañía deshecha.
En vino, ni en moro, no pongas tu tesoro.
En la mesa del rey, cabe un panecillo.
Freídle un huevo, que dos merece.[12]
Fuego hace cocina que no moza garrida.
Hombre harto, no es comedor.
Huésped que se convida, ligero es de hartar.
La buena cena, temprano parece.
Lo cocido, bien cocido, y lo asado, mal asado.
Llueva o no llueva pan hay en origüela.
Manos duchas, comen truchas.
Más cerca tengo mis dientes, que mis parientes.[13]
Más hay días que longanizas.
Más vale ir harto a misa, que no ayuno a vísperas.
Más vale cardos en paz que pollos con agraz.[14]
Más valen migajas de rey, que calico de caballero.
Ni quiero tres ni trece, que un tordo bebe cien veces.[15]
No se vaya que hay arroz.
O comed y no gimades, o gemid y no comades.
Ollita que mucho hierve, sabor pierde.[16]
Pan a hartura y vino a mesura.
Pan de centeno, primero en el cuerpo que en el suelo.
Quien come y codessa, dos veces pone mesa.

[11] Entre nosotros arraigó esta otra forma: "barriga llena, corazón contento".
[12] Una variante dice: "aceite en lo alto, vino en el medio y miel en lo bajo". Lo cual, comenta Correas, "es lo mejor".
[13] En el refranero mexicano: "coman mis dientes y renieguen mis parientes".
[14] En el refranero mexicano: "más vale atole con risas, que chocolate con lágrimas".
[15] Este refrán tenía una variante, también registrada por Correas: "a buen comer, o mal comer, tres veces beber: la primera pura, la segunda, como Dios la crió en la uva, la tercera sale de la cuba".
[16] En el refranero mexicano hay un refrán que dice: "ollita que hierve mucho, o se quema o se derrama".

Quien solo come su gallo, solo ensilla su caballo.
Quien peces quiere, el rabo se moja.
Quien come la vaca del rey, a los cien años paga los huesos.
Quien no quiere pan de trigo, cómalo de cebada.
Rabanete y queso, tiene la corte en peso.
Sabedlo, coles, que espinacas hay en la olla.
Si quieres ser bien servido, sírvete a ti mismo.
Pan caliente con aceite.
Suela y vino andan camino.
Tanto pan, como queso.
Todo es nada, sino trigo y cebada.
Todo es dicha, comer en palacio.
Todos los duelos, con pan son buenos.[17]
¿Qué es eso? Rábanos y queso.

El refranero español rebosa refranes sobre el beber: para darse una idea bastaría con echar una ojeada a la cantidad de refranes que sobre el beber recoge el magno refranero de Luis Martínez Kleiser. Hay, en efecto, en la tradición paremiológica española una amplia y muy antigua vertiente dedicada a los "bebedores". De esta tradición son refranes como: "beber y comer, buen pasatiempo es"; dice un refrán de Correas: "quien mucho come y mucho bebe, hace lo que debe"; "una no es ninguna: dos, son una; tres, son dos; y cuatro, lo que manda Dios". "A bien comer o mal comer, tres veces beber". "Ni quiero tres ni trece, que un tordo bebe cien veces", dice un refrán recogido por Correas. Parte de esta tradición son las "peticiones de vino", especies de fórmulas de taberna para pedir vino. He aquí un ejemplo recogido por Correas: "¿San Juan vino por aquí? —Por aquí vino".

Sin embargo, al lado de esta tradición de bebedores de taberna hay en el refranero español vestigios de un sibaritismo de catadores, vieja tradición de una buena mesa y una buena comida rociada por un buen vino. De los refraneros españoles los recogidos por Rodríguez Marín son los que más se han interesado en rescatar esta tradición: "vino mezclado, vino endiablado", "vino con otro vino, venino". "Jacinto, no te lo consinto, que mezcles el vino tinto"; "el vino que sabe a la pez, se bebe otra vez", "el buen vino no merece probarlo quien no sabe paladearlo".

La comida en el refranero mexicano

La comida es, ciertamente, uno de los temas más frecuentes del refranero mexicano.

[17] En el refranero mexicano hay un refrán que dice "las penas con pan son buenas", que es una versión más avanzada de este refrán español. Desde luego, el refrán carece de lógica pues las penas nunca son buenas, ni con pan. El refrán mexicano, como el español, se deja guiar por la rima. Esta incoherencia es corregida por el refrán mexicano, "las penas con pan son menos".

Bastaría una simple enumeración, para mostrar nuestras dependencias, encuentros y fobias, con respecto al refranero español. Hay, en el corpus paremiológico mexicano actual, más de 375 refranes que bien hablan del comer y del beber, o bien aluden a algún aspecto relacionado con esos temas.

A boca de jarro sólo la china y el charro.
A buena hambre, gordas duras.
A buena hambre, no hay pan duro.
A buen tragón, buen taco.
A buena hambre, no hay pan malo.
A comer y a misa rezada, a la primera llamada.
A comida de olido, pago de sonido.
¿A quién le dan pan que llore?
A quien no le sobra pan no críe can.
A l'hora de freír frijoles manteca es lo que hace falta.
A la mejor cocinera se le queman los frijoles.
A la mejor cocinera se le va un tomate entero.
A la mejor cocinera se le va un garbanzo entero.
A la mejor cocinera se le va una papa entera.
¡A darle que es mole de olla!
A falta de pan, buenas son tortillas.
A falta de pan buenas son semitas. (España: a falta de pan, buenas son tortas).
A fuerza ni la comida es buena.
A nadie le falta Dios cargando su bastimento.
Aguacate maduro, pedo seguro.
Ahí verás si mueres de hambre o comes lo que te dan.
A lo bobo, a lo bobo, en todo me meto y de todo me como.
A cualquier taco le llaman cena.
A todo le llaman cena, aunque sea un taco de sal.
Al hablar como al guisar, poner el granito de sal.
Almuerza mucho, come más, cena poco y vivirás.
Agua que no has de beber déjala correr.
Ahora es cuando chile verde (yerbabuena) le has de dar sabor al caldo.
Al que come bien frijoles es pecado darle carne.
Al que come bien el pan es pecado darle ajo.
Al que va a la bodega por vez se le cuenta beba o no beba.
Al que te quiere mal cómele el pan y al que bien también.
Al que te dé la gallina no le niegues el alón.
Al que le apura el hambre atiza el fogón.
Al que te ofrece el alón no le niegues la pechuga.
Al que tiene mucha hambre, fiambre.
Al que no quiera avena, la taza llena.

Al que te quiere comer almuérzale tú primero.
Al que nace pa' tamal del cielo le caen las hojas.
Al que no quiere caldo, dos tazas.
Algo tiene el agua cuando la bendicen y algo el aguardiente cuando lo maldicen.
Arroz que no se menea se quema.
Atráncate, bandolón, ahora que tienes tocada.
Ay qué taco, parece almuerzo.
Ay, mamá, qué pan tan duro, y yo que ni dientes tengo.
Ay, cocol, ya no te acuerdas de cuando eras chimisclán.
Barriga llena, corazón contento.
Beber agua en el mismo jarrito.
Beber desde aguamiel hasta aguacola.
Bendito sea Dios que con pan nos cría, porque con pasto bastaría.
Bien predica de ayunar, quien acaba de almorzar.
Calentar para que otro coma. (Var.: Pasarle lo que al pastelero: calentar para que otro coma.)
Cada muchacho trae su torta.
Cada perro tiene su hueso aunque se levante tarde.
Cada quien tiene su modo de dar chiche.
Calabaza caliente, pedo de repente.
Cásate, Juan, que las piedras se te volverán de pan.
Coman mis dientes y renieguen mis parientes.
Come camote y no te de pena, /cuida tu casa y deja la ajena.
Comen como puercos y miran como perros.
Comen frijoles y repiten pollo.
Comer hasta reventar, beber hasta emborracharse, que lo demás es vicio.
Comerle (a alguno) el mandado.
Comer en manteles largos.
Comer lentejas con popote.
Comida acabada, compañía deshecha.
Comiste la tuna, arrojarás la pepa.
Como dueño de mi atole lo menearé con un palo.
Como el burro del aguador, cargado de agua y muerto de sed.
Como no nos faltan bagres comeremos de vigilia.
Como me las den las tomo y si son peras me las como.
¿Como lo menea lo bate? ¡Qué sabroso chocolate!
Con la que entiende de atole y metate, con esa cásate.
Con su pan que se lo coma.
Con amor y aguardiente, nada se siente.
Con esa carne, ni frijoles pido.
Con la cruz sobre el bostezo me voy santiguando el hambre.
Contigo pan y cebolla; y años después, arde Troya.

¿Con atolito vamos sanando?, pues atolito vámosle dando.
Contigo la milpa es rancho y el atole champurrao.
Contra las muchas penas, las copas llenas; contra las penas pocas, llenas las copas.
Con un hambriento hay para cien pidiches.
Con sólo agarrar el taco se conoce al que es tragón.
Cuando andes a medios chiles, búscate medias cebollas.
Cuando el amor es parejo están de más los elotes.
Corazón que está contento es un festín continuado.
Cuando no hay blanditas le entramos a las duras.
Cuando hay pa' carne es vigilia.
Cuando hay medios para carne, nos salen con que es vigilia.
Cuesta más caro el caldo que las albóndigas.
Chilaquiles aquí y enchiladas allá.
Chocolate que no tiñe claro está.
Darle patadas al pesebre.
Dar (a alguien) una sopa de su propio chocolate.
Dar pan con cordonazo.
Date vuelo, bandolón, aprovecha la tocada.
De cuando amarraban los perros con longaniza… y no se la comían.
De dos que se quieren bien, con uno que coma basta.
De golosos y tragones están llenos los panteones. (De comidas y cenas, las fosas están llenas.)
De lengua, me acabo un plato.
Del plato a la boca, se cae la sopa.
Dejar de comer por haber comido, no hay nada perdido.
De la casa ajena, el bocado es más sabroso.
De la gallina más vieja resulta el caldo mejor.
Después de dulce, vino, borracho fino.[18]
Después de comer ni un sobre escrito leer.
Donde no hay harina, todo es mohína.
Donde come uno, comen dos (pero cuesta el doble).
Échenle jocoque al cura que también sabe almorzar.[19]
Echarle mocos al atole.
Echarse platos de hambre con rebanadas de necesidad.[20]
El agua es para los bueyes; el vino para los hombres.
El amor es como los pasteles, que recalentados no sirven.

[18] Variante: "borracho fino, tras del dulce bebe vino".
[19] Variante de la segunda parte: "que también se crió con leche".
[20] Rubio consigna, al respecto, los siguientes versos:
Cuando la pobreza aprieta,
es una felicidad
echarse unos platos de hambre
y algo de necesidad.

El ayuno quebrantar al ir las doce a sonar.
El chiste no es comer mucho sino hacer la digestión.
El comer da muerte a muchos, el hambre casi a ninguno.
El hambre es la buena, no la comida.
El hambre es un fuego y la comida es fresca.
El hambre los tumba y la vanidad los levanta.
El mucho comer acarrea el poco.
El pescado y la mujer, con los dedos ha de ser.
El plato que yo comí aunque lo lamban los perros.
El que anda en la miel algo se le pega.
El que antes nace antes pace.
El que cría la polla ése la coma.
El que con vino se acuesta con agua se desayuna.
El que más come menos come.
El que se quemó con leche hasta al jocoque le sopla.
El que no llora no mama.
El que hambre tiene en pan piensa.
El que hace la sopa, ése la coma.
El que come jícama merece jáquima.
El que come y no da ¿qué corazón tendrá?
El que para tamal nace /vive ajeno de congojas:/le dan la manteca fiada, /del cielo le caen las hojas.
El que quiera queso, que lo cuaje.
El que quiera ser buen charro, poco plato y menos jarro.
El que no duerme no cena, y el que cena se desvela.[21]
El que se traga un hueso confianza tiene en su pescuezo.
El que solo come gallo solo ensilla su caballo.
El que se levanta tarde ni oye misa ni come carne.
El que come y canta loco se levanta.[22]
El que come y deja dos veces pone la mesa.
El que come y no invita tiene el diablo en la barriga.
El que comió la carne roya los huesos.
El que sembró su maíz, que se coma su pinole.
El que tiene hambre atiza la olla.
El que tiene más saliva traga más pinole.
El que tiene qué comer se olvida del que no tiene.
El que toma una vez pulque, su casa es un tinacal.
El que no tiene vergüenza dondequiera almuerza.
El que tiene poca cena de cosa mala hace buena.

[21] Rubio registra (I:201) esta otra variante: "la cena es para el despierto, para el dormido no hay cena". Otra variante dice: "el que duerme no cena y el que cena no duerme".

[22] Correas recoge un refrán que dice: "el que bebe y canta, loco se levanta".

El que fue cocinero antes que fraile sabe lo que pasa en la cocina.
El que es trompudo come mucho.
El que come las duras come las maduras.
El sueño es alimento de los pobres.
En el modo de cortar el queso, se conoce el que es tendero.
En el modo de partir el pan se conoce el que es tragón.
En el modo de partir el pan se conoce el que es hambriento.
En el modo de agarrar el taco se conoce al que es tragón.
En el pobre es borrachera y en el rico es alegría.
En comiendo yo y mi macho, que reviente mi muchacho.
Enfermo que come y mea, el diablo que se lo crea.
En manos de un buen ordeñador, la leche se vuelve calostros.
En manos de un buen ordeñador, ni los calostros quedan.
Éntrale Matías, que de esto no hay todos los días.
Éntrale a las empanadas, ora que es día de vigilia.
Entre dos cocineras sale aguado el mole.
Entre muchos meneadores se quema la miel.
Entre menos burros más olotes.
Es bueno comer, pero no patear el pesebre.
Es mucho jamón para un pinche par de huevos.
Ese arroz ya se coció.
Ese arroz ya está caliente, vamos a poner el otro.
Ése se come los bagres y se le atoran los juiles.
Eso no me quita el sueño ni las ganas de comer.
Esperar el bien de Dios envuelto en una tortilla.
Estar a dos fuegos como la jiricaya.
Estar como agua para chocolate.
Estar como el pan de Acámbaro, con la ganancia por dentro.
Estar como los platos de fonda: boca abajo y bien fregados.
Esta vida es un camote y el que no lo come es ráiz.
Frío o caliente, pero a sus horas.
Gallina vieja hace buen caldo.
Ganas tiene el aceite de chirriar ese tocino.
Hacer de chivo los tamales.
Harto ayuna quien mal come.
Hasta lo que no se come le hace daño.
Hasta que se le hizo al caldo.
He frito mi longaniza en mejores tepalcates.
Juntarse el hambre con las ganas de comer.
La carne pegada al hueso es la más sabrosa.
La comida y la mujer por los ojos han de entrar.
La conversación es el pasto del alma.

La leche y la educación se maman.
La que quiera hacer de la vaca carnero échele a cocer en agua hirviendo.
La que no pone seso a la olla no lo tiene en la toca.
La que quiera hacer vaca de la gallina échele a cocer en agua fría.
La que quiera hacer mejor pan que su vecina amáselo con agua y no con harina.
Las cuentas claras y el chocolate espeso, a la española.
Las penas con pan son menos.
La tortilla y la mujer, se han de comer en caliente, pues si las dejas enfriar, ni el diablo les mete el diente.
Le gusta mamar y comer zacate.
Le gusta mamar y comer pinole.
Le gusta mamar, beber leche y agostar en buen potrero.
Lechi, camoti y gente habladora, Zamora.
Libre Dios nuestros panales de esos que no comen miel.
Lo comido y lo gozado es lo único aprovechado.
Lo frío calientito.
Lo que la leche da, no lo quita la ciudad.
Lo que tiene la olla saca la cuchara.
Lo que se pierde en el higo se gana en la pasa.
Lo que me han de dar de fierros mejor dénmelo de tortillas.
Lo que has de comer déjalo bien cocer.
Lo que en la leche se mama en la mortaja se derrama.
Lo que no engorda apendeja.
Los hombres y las gallinas poco tiempo en la cocina.
Los valientes y el buen vino nunca duran mucho tiempo.
Los vivos comen de los tontos y los tontos nomás de su trabajo.
Mamar a dos tetas y comer a dos carrillos.
Más vale atole con risas, que chocolate con lágrimas.
Más vale llegar a tiempo que ser invitado.
Más vale pura tortilla, que hambre pura.
Me he comido puercos gordos, contimás un costillar.
Me he de comer esa tuna aunque me espine la mano.
Mientras se pescan los bagres alimentarse con juiles.
Muy redondo para huevo y muy largo pa'aguacate.
Naipe, tabaco, vino y mujer, echan al hombre a perder.
No digas no comí mole sin limpiarte los morritos.
No hay nada más descarado que mole, cojo y ahogado.
No me hables de cosas agrias, que se destiemplan los dientes.
No quiere ya queso sino salir de la ratonera.
No me jalen del tascal porque riegan las tortillas.
No es lo mismo comer que tirarse con los platos.
No confundas las enchiladas con los chilaquiles.

No como tamales por no tirar las hojas.
No hay que buscarle (hacerle) ruido al chicharrón.
No es borracho el que ha bebido, sino el que sigue bebiendo.
No es bueno empinar el codo, porque el que es borracho, es todo.
No busco a quien me la mató, sino a quien me la guise.
No hay que comer lo que no se digiere.
No debe moverse el agua cuando no se ha de beber.
No hay guatemalteco fiel, ni tabasqueño discreto, no hay dulce como la miel, ni puerco como el coleto.
No lo quiere Pedro ni Juan, cómetelo tú Sebastián.
No hay mejor salsa que un buen apetito. (La mejor salsa es el hambre.)
No hay que predicar vigilia y comer carne.
No hay caldo que no enfríe, caramelo que no empalague ni amor que no enfade.
No te calientes garnacha que no es para ti el aceite.
No le pido pan al hambre, ni chocolate a la muerte.
No hay tonto que no sepa tragar camote.
No le tengas miedo al chile aunque lo veas colorado.
No se puede chiflar y comer pinole.
No se puede soplar y comer pinole.
No se puede chiflar y beber agua.
No se puede mamar y tragar zacate.
No se puede sopear con gordas, ni hacer tacos con tostadas.
No está el horno para bollos.
No tiene la culpa el pulque sino el briago que lo bebe.
Nomás al partir el pan se conoce al que es hambriento.
Ollita que hierve mucho o se quema o se derrama.
Ora es cuando chile verde le has de dar sabor al caldo.
Otra vez la burra al máiz, y el viejito a los elotes.
Pájaros y desayuno, sólo uno.
Pa' qué quiero más agruras si con mi mole me basta.
Pa'l olor de la comida el sonido del dinero.
Para agarrar borrachera, bueno es el vino cualquiera.
Para el catarro, el jarro; y si no se quita, la botellita.
Para tomar pulque puro, beberlo en el tinacal.
Para todo mal, mezcal, y para todo bien, también.
Pareces principio y sopa y eres puro caldo de olla.
Peor es chile, l'agua lejos y el migajón atorao.
Plato de segunda mesa,/ni en la otra vida,/menos en ésta.
Platos de segunda mesa, sólo hechos de tapaderas.
Por las hojas se conoce el tamal que es de manteca.
¿Por qué con tamal me pagas teniendo bizcochería?
Primero es comer que ser cristiano.

Primero con agua, después sin agua, y al final como agua.
Primero reventar que hacer desaire.
Que beban agua los bueyes, que tienen el cuero duro.
Que coman, pero que no se amontonen.
Qué comes que adivinas.
Que vayan por lo que queda los que gustan de las sobras.
Qué taco, parece almuerzo.
Qué molito que bien pica.
Qué más quisiera el gato que lamer el plato.
Quien hijos ajenos toma con su pan que se lo coma.
Quien hambre tiene en tortillas piensa.
Quien mucho come poco come.
Quien mucho traga mucho caga.
Quien no quiere pan de trigo que se coma las tortillas.
Quien pan menea, pan no desea.
Quien habiendo manzanilla bebe cerveza ha perdido la cabeza.
Quien ha bebido en pocillo no vuelve a beber en taza (jarro).
Quien bebe amargo no escupe dulce.
Quien vive para comer no come para vivir.
Quien vive entre amor y vino que no se queje al destino.
Quien tiene el estómago lleno dice ayunemos.
Quien da pan a perro ajeno pierde el pan y pierde el perro.
Quien con hambre se acuesta en pan sueña.
Quien se entrega a la bebida en poco estima su vida.
Quien tiene sed a beber viene.
Quien con aguardiente cena con agua se desayuna.
Quien come las maduras coma también las duras.
Quien calabazas come malos cachetes pone.
Quien come mucho poco come.
Quien tome la carne que roa el hueso.
Quien come para vivir se alimenta, quien vive para comer revienta.
Quien come callado no pierde bocado.
Quien come con cordura su salud procura.
Quien quiera vivir sano coma poco y cene temprano.
Quien bien come y bien bebe razón es que carga lleve.
Quien bien come y bien digiere sólo de viejo se muere.
Quien bien friega en limpio come.
¿Quieres verte intoxicado? Entre mayo y agosto come pescado.
Saltar del sartén y caer en las brasas.[23]

[23] Un dicho español recogido por Correas dice: "aconteceros ha como a la sardina de Blanes, que por salir de la sartén cayó en las brasas".

Se me hace mucho jamón para un pinche par de huevos.
Ser amigos del camino, pero no del itacate.
Ser como el buen chocolate, que no tiene asiento.
Ser como los frijoles, que al primer hervor se arrugan.
Ser un pan con atole.
Si comes frijoles no eructes jamón.
Si de prisa haces mole, ¿qué dejas pa'hacer despacio?
Si el vino te tiene loco, déjalo poquito a poco.
Si te hacen tu carbonato, hazles su chocolatito.
Si quieres mole cuida la olla.
Si las penas con pan son menos, con dinero no son penas.
Si eso dice mamón blando, qué dirá bizcocho duro.
Si quieres tu lumbre apagar, echa tortillas a calentar.
Si eso dice pan de huevo qué dirá semita de agua.
Si como lo menea lo bate, qué sabroso chocolate.
Si con atolito el enfermo va sanando, atolito vámosle dando.
Si no le pusiste chile, no pretendas que te sepa.
Sólo la cuchara sabe lo que tiene adentro la olla.
Sólo las ollas saben los hervores de su caldo.
Son como el ajonjolí: que en todos los moles andan.
Sopa de muchas cocineras sale quemada.
Tanto tiempo de atolera y sin saberlo menear.
Tanto peca el que raspa el maguey, como el que saca el aguamiel.
Tendrá el trabajo de los frijoles: arrugarse y desarrugarse.
Tener comal y metate.
Tener comal y metate con todo el mundo.
Tener más valor que el que se comió el primer zapote prieto.
Toma vino, mas no dejes que el vino te tome a ti.
Tras la sopa, la copa.
Una tamalera siente que otra se le ponga enfrente.
Un garbanzo más no revienta una olla.
Una cosa es Toledo y otra atole con el dedo.
Una pura y dos con sal.
Unos comen lo que deben y otros deben lo que comen.
Un rato de Cristo y otro de pisto.
Usted no será la harina, pero me huele a bizcocho.
Vino y mujeres dan más pesares que placeres.
Ya se acabaron los indios que tiraban con tamales.
Yo no pido de amor caldo, ni de caridad frijoles.
Yo soy como el chile verde, picante pero sabroso.
Yo soy como el alka seltzer, la que me prueba me repite.

Este pequeño recuento de los refranes que sobre comida circulan en el refranero mexicano nos permite constatar lo dicho arriba sobre el carácter trashumante de los refranes que no sólo van de boca en boca sino que no reconocen fronteras, arraigan donde quieren, se adaptan a las nuevas circunstancias, cambian de rostro o, simplemente, siguen rodando de boca en boca. No será difícil mostrar, por ejemplo, que una buena parte de este corpus es compartido por el refranero español. Tampoco será difícil, por ejemplo, localizar los puntos de encuentro con otros refraneros hermanos, entre los latinoamericanos.

Una simple ojeada al refranero mexicano contemporáneo sobre comida bastaría, por lo demás, para percatarse no sólo de las coincidencias que nuestro sistema de alimentación tiene con el español sino, sobre todo, de las transformaciones que ha sufrido la dieta y, por tanto, de las diferencias con el paradigma español de la comida que reflejan los refraneros de los siglos XVI y XVII. Se advierten en el seno mismo del refranero mexicano dos modelos o sustratos de alimentación, generalmente enfrentados entre sí: el antiguo sustrato español y el sustrato que podríamos llamar americano. Quiero recordar que un refranero, por naturaleza, suele recoger los usos populares; los hábitos de las clases altas apenas dejan huella en los refraneros.

En la dieta mexicana que subyace en el refranero abundan, desde luego, las referencias a comidas, productos y guisos de por acá: el guiso de lengua, el chile verde, el beber en jarro, el taco, las tortillas, los frijoles, el mole, el aguacate, los tamales, el aguamiel, el atole, el chocolate, el champurrado, los chilaquiles, las enchiladas, el bagre, el pinole, el pulque, el camote, el chicharrón, las tostadas, el mezcal, las tunas, las calabazas, los elotes, la jícama. Vista en su conjunto, es una dieta popular, de gente pobre.

Como en el refranero español, no faltan en el refranero mexicano alusiones a la manera de cocinar algún platillo. Así, aunque en estilo exclamativo y con un dejo satírico, dice: "a l'hora de freír frijoles manteca es lo que hace falta", "por las hojas se conoce el tamal que es de manteca", "ahora es cuando chile verde le has de dar sabor al caldo", "al hablar como al guisar, poner el granito de sal", "el que para tamal nace, vive ajeno de congojas, le dan la manteca fiada, del cielo le caen las hojas".

Por la frecuencia con que son mencionados en el refranero mexicano, se puede decir que la dieta preferida del mexicano consta de tamales, atole, mole, frijoles, tortillas y los populares tacos, alimentos entre los más arraigados en la conciencia popular; tanto, que se puede decir que son el paradigma de la comida para los protagonistas del refranero.

Por lo que hace al tamal, está en primer lugar el conocido refrán: "al que nace pa' tamal del cielo le caen las hojas", cuya forma extensa es la que acabamos de citar. El entorno textual y el sentido paremiológico que se deduce de su uso dan bien cuenta del tono despectivo y fatalista que se desprende de la expresión "nacer para tamal". Este menosprecio del tamal como alimento de ínfimo rango se refuerza en refranes y expresiones paremiológicas del tipo de: "¿por qué con tamál me pagas teniendo bizcochería?", "hacer de chivo los tamales", "no como tamales por no tirar las hojas",

"por las hojas se conoce el tamal que es de manteca", "una tamalera siente que otra se le ponga enfrente", "ya se acabaron los indios que tiraban con tamales".

De los frijoles, el refranero sabe que se guisan con manteca, por eso, "a l'hora de freír frijoles manteca es lo que hace falta". Sabe, también, que "a la mejor cocinera, se le queman los frijoles". En cuanto a su calidad como alimento, está consciente de que los frijoles ocupan, con el caldo, uno de los lugares más bajos en una escala en la que la carne, sobre todo la de pollo, y el jamón ocupan el lugar superior, como marcas de las comidas de ricos. Por eso, "al que come bien frijoles es pecado darle carne" y, orgulloso, "yo no pido de amor caldo, ni de caridad frijoles"; además, como hemos visto, se queja tanto de los que "comen frijoles y repiten pollo", como de los que aparentan ser gente que come jamón advirtiendo "si comes frijoles no eructes jamón", como "con esa carne, ni frijoles pido".

En cuanto a las democráticas tortillas, se puede decir que, de acuerdo con la conciencia popular reflejada en el refranero, ocupan el último lugar: más abajo de la tortilla sólo queda el hambre. Por eso el refrán comparativo "más vale pura tortilla, que hambre pura"; además, existe una asociación tan natural entre el hambre y las tortillas que el refranero puede decir: "quien hambre tiene en tortillas piensa". La misma convicción encierra este refrán exclamativo: "lo que me han de dar de fierros mejor dénmelo de tortillas". Por lo demás, en la escala que la conciencia popular se ha hecho de la comida, por encima de las tortillas está el pan; por eso puede decir: "a falta de pan, buenas son tortillas" y "quien no quiere pan de trigo que se coma las tortillas". Finalmente, aunque la comparación no sea muy oportuna, el refranero se atiene a este consejo: "la tortilla y la mujer, se han de comer en caliente, pues si las dejas enfriar ni el diablo les mete el diente". "Tener comal y metate" es símbolo de hogar pues es, ni más ni menos, tener lo indispensable para vivir.

Desde luego, no podía faltar en un simposio sobre comidas, celebrado en Puebla, una referencia al mole, salsa popular como la que más. El refranero ha dejado consignados algunos de los secretos culinarios respecto al mole que más han impresionado la conciencia popular: "¡a darle que es mole de olla!", "entre dos cocineras sale aguado el mole", "ser como el ajonjolí que en todos los moles anda", "si quieres mole cuida la olla", "si de prisa haces el mole, ¿qué dejas pa'hacer despacio?", "pa' qué quiero más agruras si con mi mole me basta", "no hay mole si no se muele", "mole sin ajonjolí ni para ti ni para mí", "no digas no comí mole sin limpiarte los morritos", "no hay nada más descarado que mole, cojo y ahogado".

En el lugar más bajo de la dieta popular mexicana documentada en el refranero, el taco ocupa, sin embargo, un significativo sitio: con su expresión más humilde en el taco de sal, es tenido como una especie de disfraz de la miseria; según el refranero mexicano, no faltan, en efecto, quienes llegan a darle al miserable taco los significativos nombres de "cena" y "almuerzo"; el refranero, desde luego, reprocha a quienes "a cualquier taco le llaman cena" o, lo que es más grave aún, "a todo le llaman cena, aunque sea un taco de sal". Domina en el refranero mexicano sobre comida una especie de cultura del hambre, de la que hablaremos más adelante, ampliamente

emparentada con la tradición del taco. Así, no falta quien a fuerza de hambre convierta un popular taco en un aristocrático "almuerzo" y exclame: "¡qué taco, parece almuerzo!" Esta cultura del taco se sustenta en principios como éstos: "a buen tragón, buen taco", "con sólo agarrar el taco se conoce al que es tragón",[24] "no se puede sopear con gordas, ni hacer tacos con tostadas".

La comida, en efecto, es lo que más distingue a los pobres de los ricos. El refranero no sólo contiene una escala de comidas, sino que las comidas aparecen como verdaderas marcas indicadoras del puesto que se ocupa en la escala social. El refranero, para decirlo con más claridad, no habla propiamente de las comidas de los ricos o de las ricas comidas; refleja, generalmente, los niveles populares de la tradición alimentaria: lo que come la gente del pueblo y los alimentos que esa gente del pueblo tiene como alimentos de lujo: la carne, por ejemplo. Entendiendo por carne, siguiendo la tradición española, la de res y, desde luego, la de pollo. Para el pueblo que subyace en el refranero mexicano hay comidas de ricos y las hay de pobres que se la pasan haciéndose ilusiones, como hemos visto, y "a cualquier taco le llaman cena", hasta a un miserable taco de sal porque, como sentencia el refranero mexicano, "el que tiene poca cena de cosa mala hace buena".

En efecto, hay en el refranero mexicano, mucho más que en el español, una verdadera paremiología del hambre: "donde no hay harina, todo es mohína" y "echarse platos de hambre con rebanadas de necesidad". Darío Rubio recoge unos versos que explican bien el sentido de este dicho:

> Cuando la pobreza aprieta,
> es una felicidad
> echarse unos platos de hambre
> y algo de necesidad.

Por lo demás al catálogo paremiológico del hambre continúa así: "a buena hambre, gordas duras"; "a buena hambre, no hay pan duro"; "a buena hambre, no hay pan malo"; "al que le apura el hambre atiza el fogón"; "al que tiene mucha hambre, fiambre"; "ahí verás si mueres de hambre o comes lo que te dan"; "con la cruz sobre el bostezo me voy santiguando el hambre"; "el hambre es la buena, no la comida"; "el hambre es un fuego y la comida es fresca"; "el que hambre tiene en pan piensa"; "el que tiene hambre atiza la olla"; "el hambre los tumba y la vanidad los levanta"; "juntarse el hambre con las ganas de comer"; "más vale pura tortilla, que hambre pura"; "la mejor salsa es el hambre"; "no le pido pan al hambre, ni chocolate a la muerte"; "quien hambre tiene en tortillas piensa"; "quien con hambre se acuesta en pan sueña". En esta paremiología del hambre confluyen, como se ve, los viejos refranes que vienen de los remotos parajes medievales en que se exalta el hambre

[24] También circula en esta variante: "en el modo de agarrar el taco se conoce al que es tragón".

sana, producto del trabajo, con nuestros refranes en que el hambre es producto de la miseria.

En este mismo contexto sitúa el refranero el ayuno. El ayuno consiste en abstenerse total o parcialmente de la comida o de la bebida. En sí mismo, pues, el ayuno es lo contrario de comer; ayunar es no comer. Como bien se sabe, la práctica del ayuno está ligada, en la cultura occidental, al judeocristianismo: el ayuno es un acto religioso. En la vieja tradición ascético-mística española, el ayuno era quizás el instrumento más importante de salvación: la frugalidad en el comer junto al ayuno fueron las herramientas de santidad más frecuentes desde los antiguos modelos de santidad cristiana, entre los eremitas, anacoretas, místicos y santos, en general. Los ejemplos abundan y no es el momento de traerlos a cuento. Lo cierto es que el ayuno se institucionalizó y se predicó al pueblo, sobre todo en las viejas cuaresmas. Esta dura costumbre, por lo que se desprende del refranero, no fue del todo grata al pueblo que, en general, sostenía que el ayuno sólo es posible para el que está harto, no para el hambriento. El ayuno, pues, aparece en el refranero mexicano como una pose de ricos, de gente harta que no tiene hambre. Nada extraño, por tanto, que haya en el refranero mexicano una firme censura hacia la Iglesia y los clérigos que predican el ayuno: "primero es comer que ser cristiano", protesta. Además sentencia: "harto ayuna quien mal come". Está convencido, en efecto, el refranero que sólo "quien tiene el estómago lleno dice ayunemos", que "el que tiene que comer se olvida del que no tiene", y que "bien predica de ayunar, quien acaba de almorzar".

Se desprende, también, del refranero mexicano, una sabiduría autóctona de *gourmet*. Así, sabe que "no se puede sopear con gordas, ni hacer tacos con tostadas", que "no se puede chiflar y comer pinole" o que "en el modo de agarrar el taco se conoce al que es tragón" y que "a la mejor cocinera se le va una papa entera"; "el que se quemó con leche hasta al jocoque le sopla"; "ser como los frijoles viejos, que al primer hervor se arrugan"; "tendrá el trabajo de los frijoles: arrugarse y desarrugarse". Esta sabiduría puede afirmar, por ejemplo, que los pasteles recalentados no saben bien. Por eso, "ni amigo reconciliado, ni pastel recalentado"; y también "el amor es como los pasteles, que recalentados no sirven". Desde luego, esta sabiduría implica indicaciones sobre cómo se han de comer ciertos platillos. Así: "el pescado y la mujer, con los dedos ha de ser".

Tampoco falta en la importante tradición paremiológica mexicana sobre las tortillas este saber referido, en este caso a la técnica: "si quieres tu lumbre apagar, echa tortillas a calentar", "no me jalen del tazcal porque riegan las tortillas".

El atole es, como bebida alimenticia, de categoría inferior al chocolate, de allí el refrán: "más vale atole con risas, que chocolate con lágrimas". Y, por ende, inferior al champurrado; por eso, para indicar exageración el refranero dice "contigo la milpa es rancho y el atole champurrao". El champurrado, como se sabe, es una mezcla de atole con chocolate. Una expresión mínima del menú ranchero estaría dada por el refrán "con la que entiende de atole y metate, con ésa cásate", tortillas y atole, o, mejor, pan y atole: "ser un pan con atole" es una manera de indicar el prototipo de

lo bueno. "Echarle mocos al atole", en cambio, es, como se dice vulgarmente, regarla; "dar atole con el dedo", es engañar, por eso, "una cosa es Toledo y otra atole con el dedo", advierte un refrán. Y, para concluir, un par de albures: "como dueño de mi atole lo menearé con un palo", "tanto tiempo de atolera y sin saberlo menear".

Situación curiosa es la del pescado en el refranero mexicano. Son dos los peces aludidos en él: los bagres y los juiles. Los bagres son peces que abundan en los ríos de por acá. Los juiles son carpas típicas de los lagos y presas mexicanos. Por contraste, debo decir que la pesca consignada en el refranero español es de anguilas, sardinas, bacalao y merluza. El refranero mexicano tiene la conciencia de que el bagre es comida de vigilia cuando dice: "como no nos faltan bagres comeremos de vigilia". En la conciencia popular, por tanto, el bagre no forma parte de la dieta ordinaria. Empero, por lo que hace a la dificultad de comérselos, el refranero mexicano tiene conciencia de que el juil es más fácil de comer que el bagre; por eso exclama irónico: "ése se come los bagres y se le atoran los juiles". En cambio, su calidad como alimento es inversa a la dificultad de comerlos; es más alimento el bagre que el juil, de allí que recomiende: "mientras se pescan los bagres alimentarse con juiles".

Sin embargo, al lado de esta comida nativa, el refranero mexicano ha conservado una base de la vieja comida española. El afán por la sobriedad, por ejemplo, es una de las más viejas normas de comer que aparece, como hemos visto, en los más antiguos refraneros: "quien come mucho, come poco"; "quien come para vivir, se alimenta, quien vive para comer, revienta"; "quien quiera vivir sano coma poco y cene temprano"; "de golosos y tragones están llenos los panteones"; "de comidas y cenas las fosas están llenas"; "el comer da muerte a muchos, el hambre casi a ninguno"; "quien come con cordura, su salud procura". Este refrán introduce en nuestro refranero, por ejemplo, una de las constantes de la tradición española: sólo se ha de comer lo que se digiere, pues "el que bien come y digiere, sólo de viejo se muere" y amonesta sin ambages: "no hay que comer lo que no se digiere".

En nada se separan más los dos paradigmas de la comida, el español y el mexicano, como en lo relativo al beber. Se puede decir, en efecto, que en el refranero mexicano predomina una tradición vulgar sobre el beber: el beber de los borrachos. Así: "después de dulce, vino, borracho fino". Una variante de este refrán dice claramente: "borracho fino, tras del dulce bebe vino". A esta tradición se apegan, estrictamente, refranes como:

El agua es para los bueyes; el vino para los hombres.
El que con vino se acuesta con agua se desayuna.
Los valientes y el buen vino nunca duran mucho tiempo.
Naipe, tabaco, vino y mujer, echan al hombre a perder.
Para agarrar borrachera, bueno es el vino cualquiera.
Quien vive entre amor y vino que no se queje al destino.
Si el vino te tiene loco, déjalo poquito a poco.
Toma vino, mas no dejes que el vino te tome a ti.

Vino y mujeres dan más pesares que placeres.
Algo tiene el agua cuando la bendicen y algo el aguardiente cuando lo maldicen.
Con amor y aguardiente, nada se siente.
Quien con aguardiente cena con agua se desayuna.
Para todo mal, mezcal, y para todo bien, también.
Beber desde aguamiel hasta aguacola.
El que toma una vez pulque, su casa es un tinacal.
No tiene la culpa el pulque sino el briago que lo bebe.
Para tomar pulque puro, beberlo en el tinacal.
Primero con agua, después sin agua, y al final como agua.
Primero reventar que hacer desaire.
Que beban agua los bueyes, que tienen el cuero duro.
Agua de las verdes matas, tú me tumbas, tú me matas, tú me haces andar a gatas.
En el pobre es borrachera y en el rico es alegría.
Contra las muchas penas, las copas llenas; contra las penas pocas, llenas las copas.
Cuando andes a medios chiles, búscate medias cebollas.

Hay que aclarar que, en el vocabulario popular del refranero mexicano, el vocablo "vino" significa cualquier tipo de bebida embriagante. Se puede decir que la tradición del vino de mesa está ausente en el refranero mexicano. Es posible conjeturar al respecto que ello se originó en los problemas que hubo, en la Nueva España, para la fabricación de bebidas como el vino. Cabe decir, finalmente, que aún son perceptibles reminiscencias españolas en los refranes mexicanos sobre la bebida.

Además es español también el esquema según el cual la comida de mediodía es el momento fuerte de la alimentación: "almuerza mucho, come más, cena poco, y vivirás",[25] sentencia un viejo refrán arraigado desde muy temprano en el refranero mexicano. Del refranero español, el nuestro tomó, adaptándose a su índole, refranes como "de la gallina más vieja resulta el caldo mejor", "a buena hambre, no hay pan malo", "a fuerza ni la comida es buena". La dieta mexicana conserva el aprecio español por el pan de trigo, la leche, el queso, el arroz, la carne, las empanadas, la avena, el caldo y si es de pollo, mejor; el vino, la longaniza, el jocoque, el queso, el tocino. Sabe, también, como el español, cuándo "no está el horno para bollos", y que "primero es comer que ser cristiano", que "lo frito, calientito" o que "el hambre es la buena, no la comida" y, en fin, que "el que tiene hambre atiza la olla" y que "harto ayuna quien mal come". Es significativo, por lo demás, el popular dicho: "entre menos burros más olotes".

Existe, pues, en el mismo refranero no sólo un encuentro entre dos comidas, sino un claro enfrentamiento entre ellas. Por lo general, el triunfo es dado en el

[25] Correas recoge varios refranes exactamente contrarios a éste usado ciertamente entre nosotros. Por ejemplo: "come poco y cena más, duerme en alto y vivirás". En la explicación que Correas pone enseguida dice que este refrán vale para la gente que durante el día gasta mucha energía; que para los sedentarios y, en general, los que gastan poca energía vale lo contrario, como hemos visto arriba.

refranero y en la conciencia popular al sustrato alimenticio español. Así, la sopa es de más categoría que el caldo de olla. El refranero mexicano se queja, en efecto, de quienes al principio parecen una cosa y resultan otra, de calidad inferior: "pareces principio y sopa y eres puro caldo de olla". Las albóndigas son mejor alimento que el caldo, por eso se queja cuando "cuesta más el caldo que las albóndigas"; la carne, el jamón y el pollo son, por ejemplo, de más calidad que los frijoles; por eso se ve mal a quienes "comen frijoles y repiten pollo" y advierte: "si comes frijoles no eructes jamón". De allí, también, que exclame, alburero: "con esa carne ni frijoles pido". El tamal es inferior al bizcocho; así puede reclamar el refranero: "¿por qué con tamal me pagas teniendo bizcochería?". Las tortillas salen perdiendo frente al pan de trigo: "quien no quiere pan de trigo que se coma las tortillas", dice un viejo refrán mexicano; y desde luego el conocido, "a falta de pan, buenas son tortillas". El atole, desde luego, es inferior al chocolate según se desprende del siguiente refrán axiológico; "más vale atole con risas, que chocolate con lágrimas".

El refranero mexicano de la comida refleja varias de las características del modo de ser popular que se ríe de la desgracia y encuentra tipos y semblanzas aun en las cosas tan cotidianas como el comer. Hay, por ejemplo, en varios de los refranes mexicanos sobre comida, un típico espíritu pícaro y alburero. Pongo algunos ejemplos: "se me hace mucho jamón, para un pinche par de huevos" no es, ciertamente, una receta de cocina; "he frito mi longaniza en mejores tepalcates", "no te calientes garnacha que no es para ti el aceite", "no le tengas miedo al chile aunque lo veas colorado" y "ganas tiene el aceite de chirriar ese tocino" son típicos albures. Por otro lado, es posible distinguir también una especie de semiótica de la comida en el refranero mexicano. El refranero no sólo está consciente de que uno se distingue por lo que come, en un contexto en el que tener que comer es señal de fortuna, sino que con las comidas ha conformado un complejo y vasto sistema de acciones que tienen un significado fijo. Por ejemplo: "en el modo de cortar el queso, se conoce al que es tendero", "en el modo de partir el pan, se conoce tanto al que es tragón como al que está hambriento", "enfermo que come y mea, el diablo que se lo crea". El carácter picaresco está más con el modo mexicano de afrontar la vida; la semiótica paremiológica, en cambio, es típica del mundo de los refranes.

No faltan en el refranero mexicano los refranes mestizos sobre comida. Ellos protagonizan, mejor que ninguna otra realidad, el encuentro entre dos comidas. Quizás el mejor ejemplo sea el ya mencionado refrán que dice: "a falta de pan, buenas son tortillas". Desde luego, no es el único. Este tipo de fusiones adoptan varias formas que no es, obviamente, el momento de analizar. La más evidente es aquélla en que la estructura paremiológica española queda intacta siendo substituido sólo alguno de los referentes: donde el refranero español decía "tortas" el refranero mexicano tiene, como alimento sustituto, las tortillas.

Este recorrido somero por los senderos que la alimentación ha dejado marcados en el refranero mexicano nos permite apreciar los encuentros y desencuentros, los rencores y los estigmas, el hambre y las ilusiones, los tabúes y las tradiciones que han

quedado consignados en los ámbitos de la cultura oral, por naturaleza popular. Por la pequeña exploración que un espacio como éste nos ha permitido, hemos podido apreciar lo útil que puede ser el refranero a la hora de repasar nuestras convicciones, nuestras raíces y nuestras tradiciones que han dejado huella en la conciencia colectiva.

BIBLIOGRAFÍA

CORREAS, *Vocabulario de refranes y frases preoverbiales*.

FRENK ALATORRE, Margit, "¿Santillana o Suero de Ribera?", en *N.R.F.H.*, t. XVI, 1962.

LAPESA, Rafael, *La obra literaria del marqués de Santillana*, Madrid, 1957.

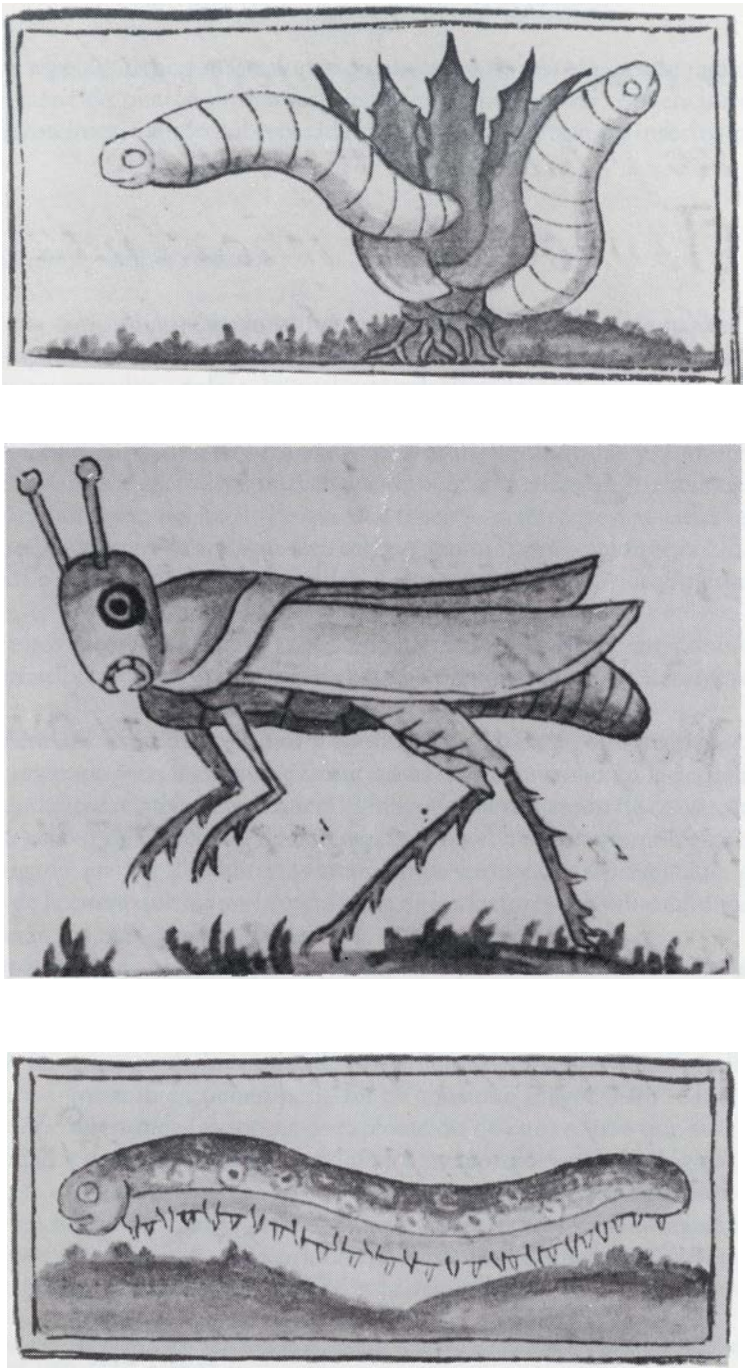
———, "Los proverbios de Santillana. Contribución al estudio de sus fuentes", en *De la edad media a nuestros días*, Madrid, Gredos, 1982.

NAVARRO, Tomás, *Métrica española*, New York, Las Américas Publishing Company, 1966.

NÚÑEZ, Hernán, *Refranes y Proverbios*, 1555.

SCHÜKEL, Luis Alonso, y Eduardo ZURRO, *La traducción bíblica: lingüística y estilística*, Madrid, Cristiandad, 1977.

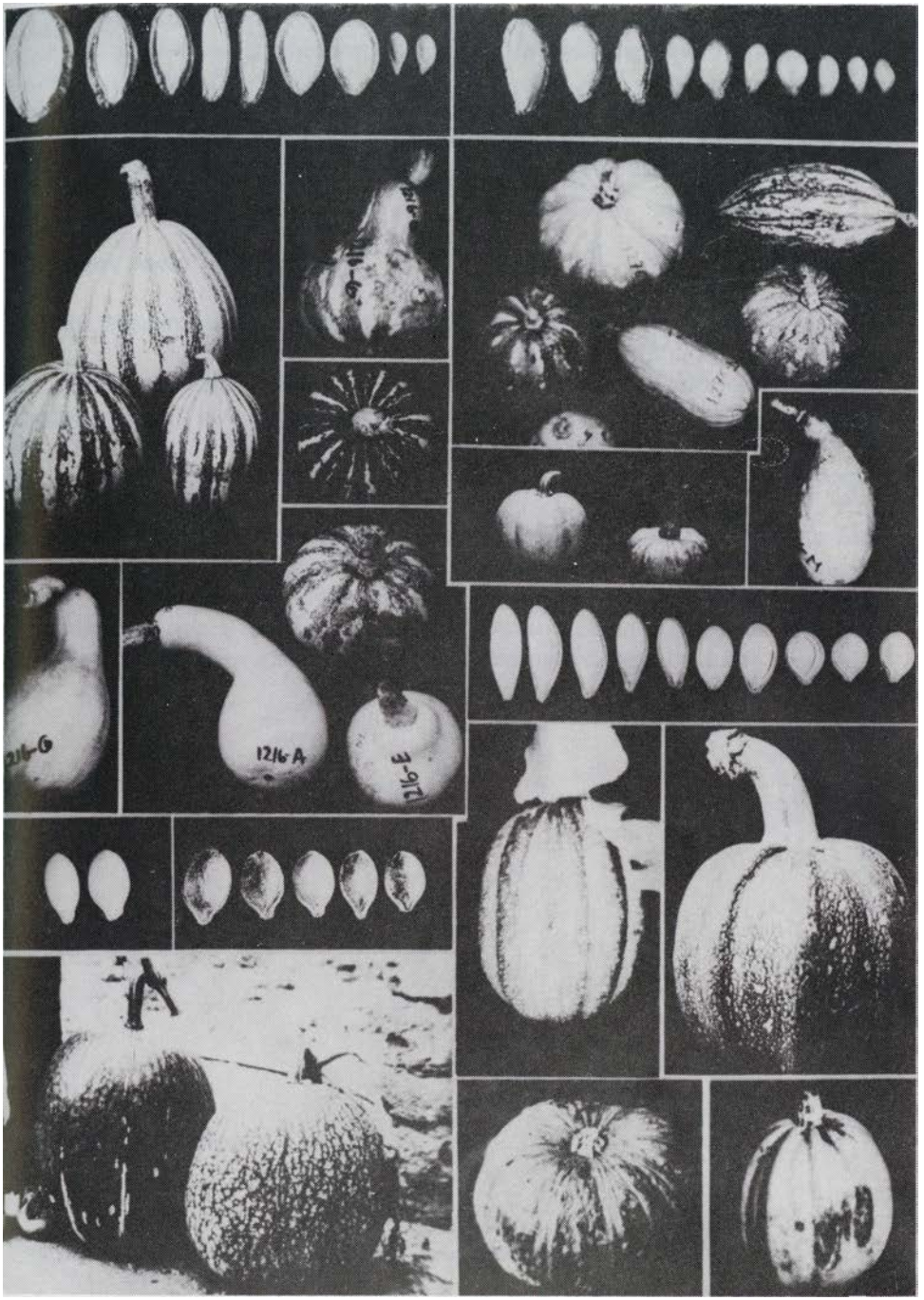
"La cocina popular sevillana", según Diego Velázquez 1599-1600, London National Gallery



Delicias de la mesa azteca, el gusano blanco de maguey, el chapulín y el cuetla,
Códice Florentino, Libro XI

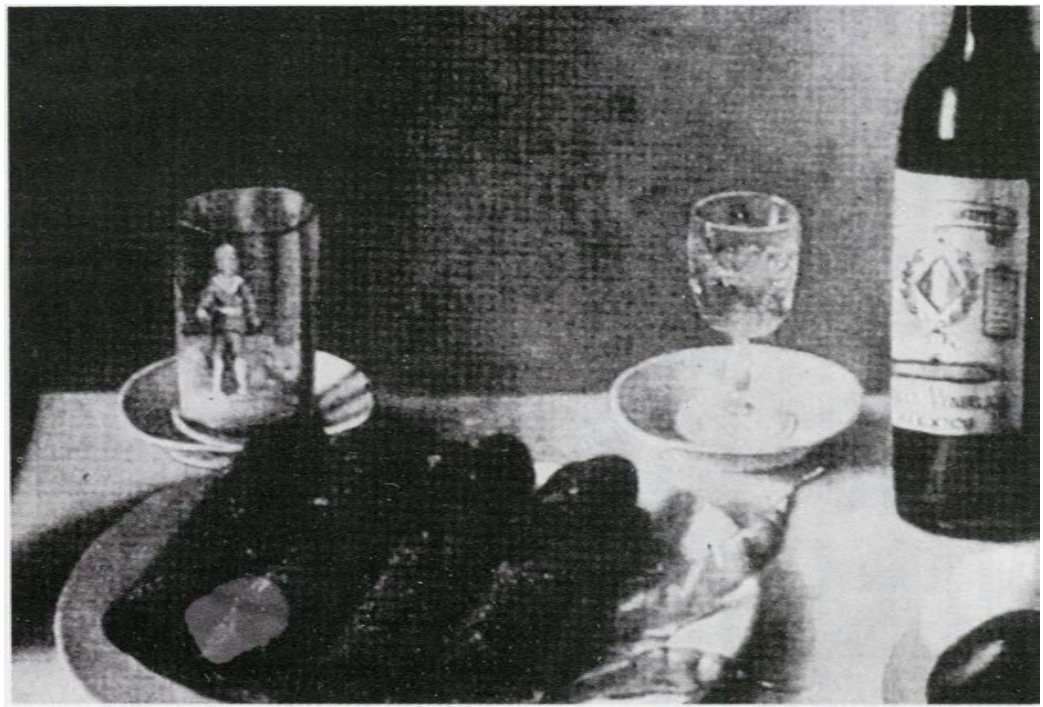
INSTITU O
DE INVESTIGACIONES
HISTÓRICAS

"Il mangiafagioli, campesino italiano disfruta de un plato de frijoles americanos", según Annibale Carracci (1560-1609), Roma, Galería Colonna

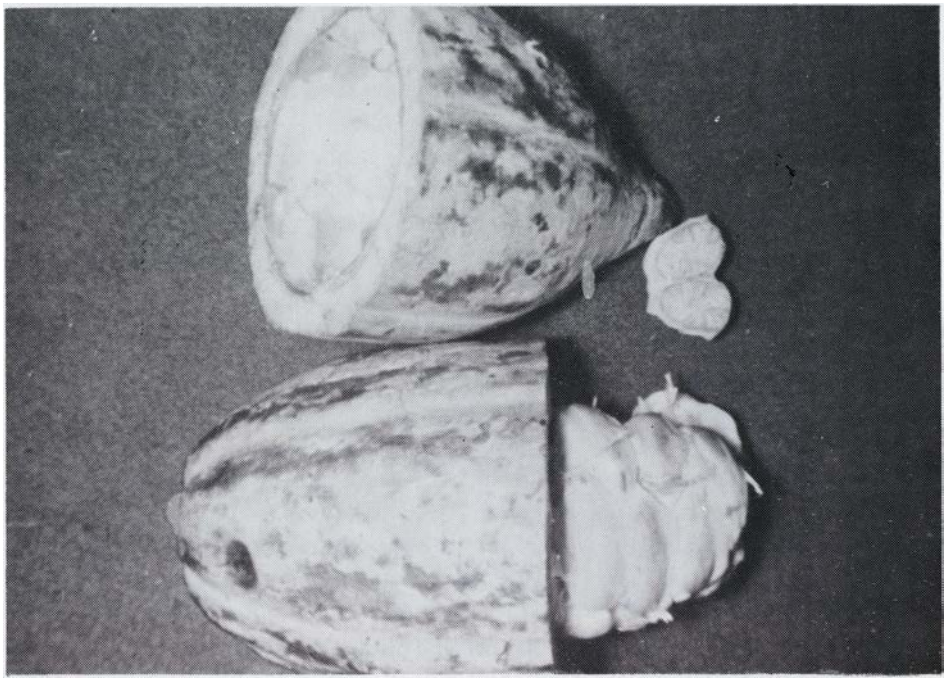


"Diversidad de calabazas mexicanas", foto de Rafael Lira

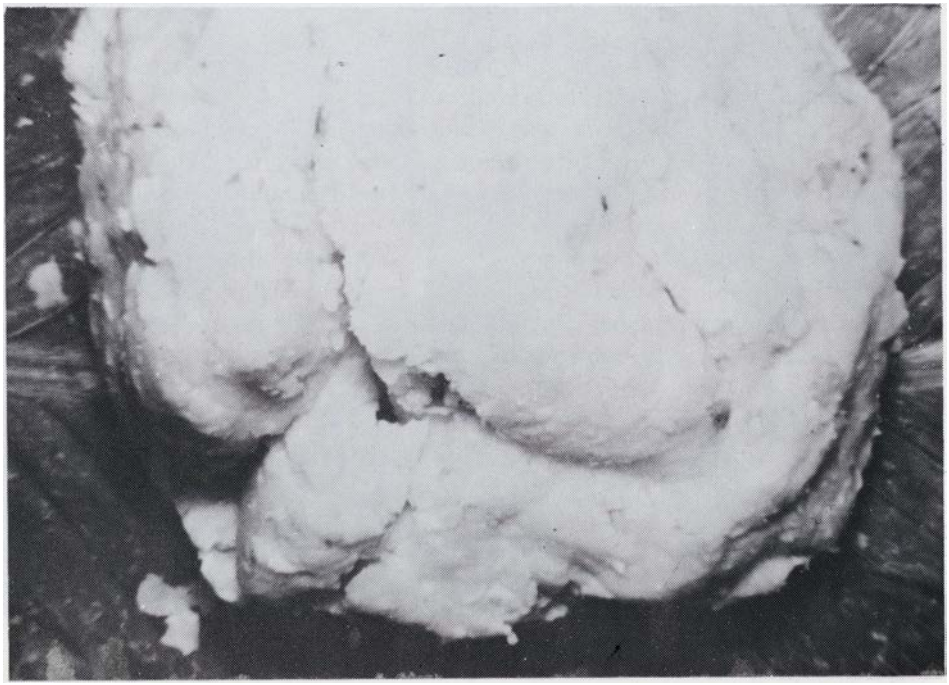
El maíz como ofrenda. *Códice florentino*, libro II, f. 28r



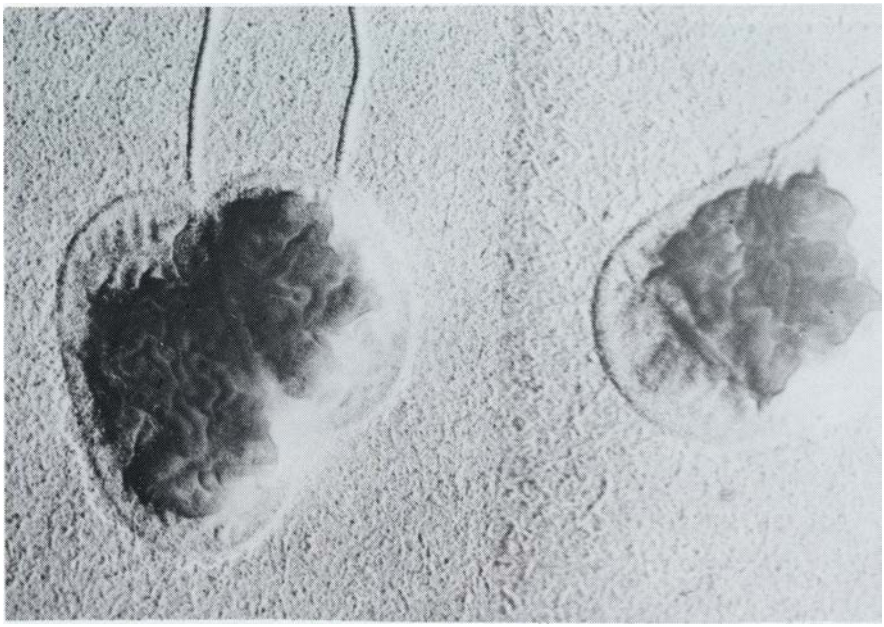
"Bodegón con enchiladas", Anónimo, Colección Particular



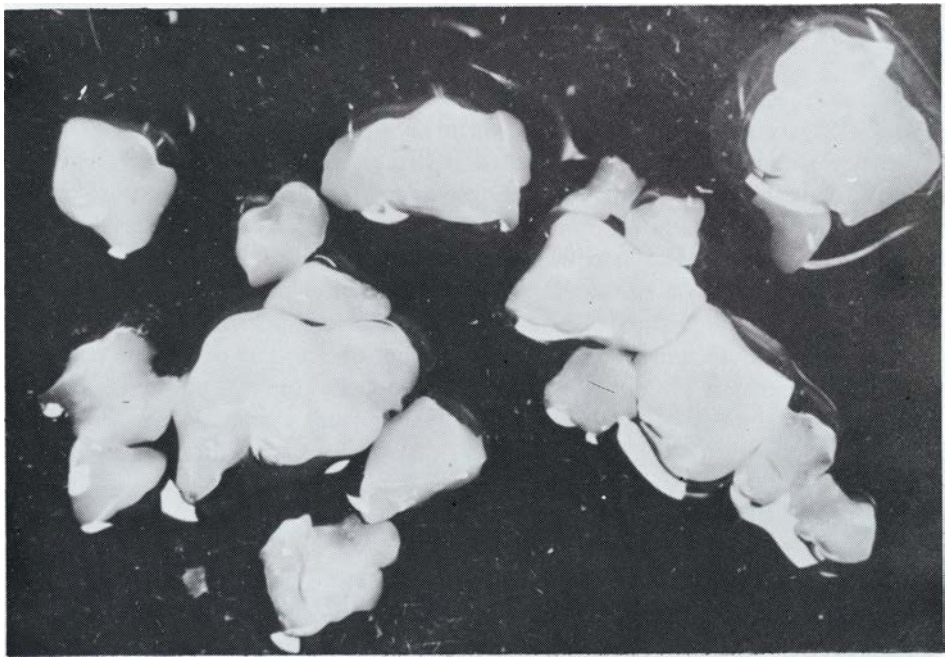
Mazorca de cacao abierta



Bola de pozol en hoja de plátano



Agrabacterium azotophilum, bacteria fijadora de nitrógeno



Macrocolonia de tibicos

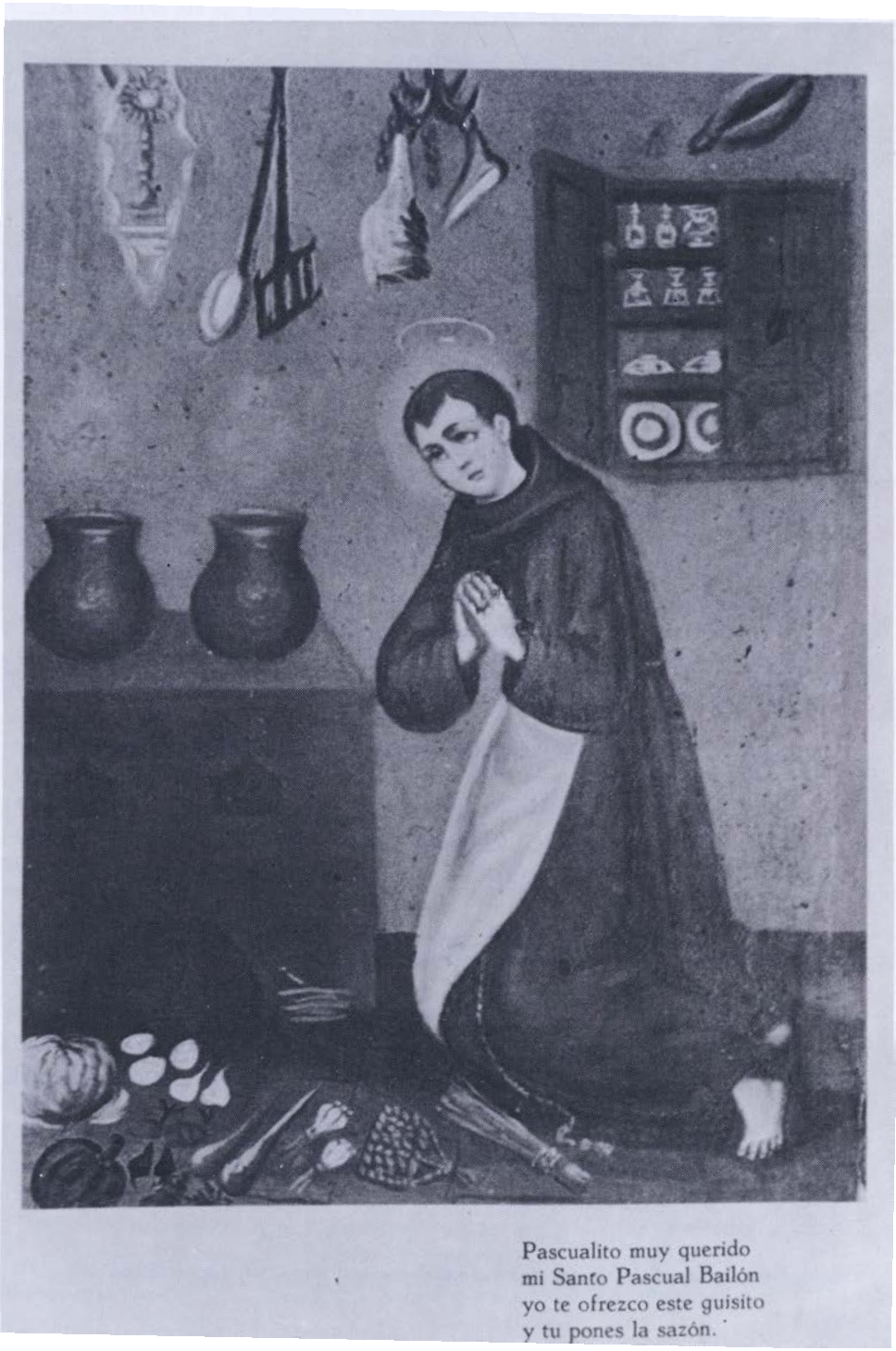
LIBRO de COCINA

Selección y transcripción
por
Sor Juana Inés de la Cruz

1979

Recetario escrito de puño y letra de sor Juana Inés de la Cruz

La cocina del Convento Santa Rosa. Puebla, Puebla



"San Pascual bailón, santo patrono de los cocineros", *La cocina mexicana II*

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Capitulo I

"Comerciante árabe, tratante de azúcar, 1350-1400", en manuscrito *Tacuinum sanitatis*, París, Bibliothèque Nationale, m.s. lat. nouv. acq., 1673, folio 81 22

"La cocina popular sevillana", según Diego Velázquez, 1599-1600, London National Gallery 23

"Planta de la papa *Solanum tuberosum L.*, del herbario de Joseph Jacobi Plenck", en *Icones Plantarum Medicinalium*, Universidad Complutense, Biblioteca Facultad de Farmacia, 1788 32

"El corregidor español convida a los incas en un banquete del siglo XVI", de F. Guamán Poma de Ayala, en *El primer nueva corónica y buen gobierno*, v. I, México, Siglo XXI, 1980, lám. 505 47

"Primer banquete entre españoles y venezolanos", según G. Benzoni, 1572, en José Rafael Lovera, *Historia de la alimentación en Venezuela* 58

"Los venezolanos prehispánicos hacían panes de maíz, llamados arepas", G. Benzoni, 1572, en José Rafael Lovera, *Historia de la alimentación en Venezuela* 62

"Ambiente caribeño en el siglo XVI", G. Benzoni, 1572, en *La historia del Nuevo Mundo*, 1967 73

"Delicias de la mesa azteca, el gusano blanco de maguey, el chapulín y el cuetla", en *Códice Florentino*, libro XI 95

Capítulo II

"Colón desembarcando en Guanahaní/El Salvador", de Th̓eodore de Bry, en *Reisen in Occidentalischen Indien,* Frankfurt, 1590-1630 107

"Los mensajeros de Motecuhzoma prueban la comida española", en *Códice Florentino*, libro XII, cap. 5 133

"Dos tlaxcaltecas entregan a Cortés un gran obsequio de pavos, cestos de tortillas, aves en huacales y chiquihuites con tortas", en *Lienzo de Tlaxcala*, lám. 6 148

"Carniceros del siglo XVI, vestidos a la española", en *Códice Florentino*, libro X, cap. 22 158

CAPÍTULO III

"*Il mangiafagioli*; campesino italiano disfruta de un plato de frijoles americanos", según Annibale Carracci (1560-1609), Roma, Galería Colonna 175

Sitios y fechas que indican la presencia temprana de frijoles. Las zonas sombreadas muestran la distribución del frijol silvestre (según L. Kaplan, 1981) 185

"Planta de frijol" (según Fuchs, 1542) 188

"Diversidad de calabazas mexicanas", foto de Rafael Lira . 215

"La zafra cubana", en A. Opic, *The Black Man's Lament*, 1826 230

"Un castellano sube a un alto cuexcomate a tomar las mazorcas de maíz ofrecidas a Hernán Cortés por los tlaxcaltecas", en *Lienzo de Tlaxcala*, lám. 28 239

"Ánades, patos o *canauhtin* comestibles", según el *Códice Florentino*, v. III, lám. IX . 245

"El maíz como ofrenda", en *Códice Florentino* 263

"La hechura del pan de trigo", en Pierre le Rouge, *Kalendrier des bergères*, París, Bibliothèque Nationale, 1499 266

"La vainilla", en Pedro O'Crowley, *Idea compendiosa del Reyno de Nueva España*, Biblioteca Nacional de Madrid, 1774 285

"El servicio del chocolate", en *Códice Tudela*, lám. 4 293

CAPÍTULO IV

"Los encomenderos hacen cuentas del tributo", en *Códice de Yanhuitlán* 314

"Gastos de la comunidad de Santa Catarina Texupa", en *Códice Sierra* . 342

"Los tarascos entregan ofrendas de víveres y utensilios a los españoles", en *Relación de Michoacán* 368

"Bodegón con enchiladas", anónimo, col. particular 407

CAPÍTULO V

"Las ancianas aztecas tenían licencia de beber pulque hasta emborracharse, sin castigo", en *Códice Mendocino*, lám. LXXII 413

"El alambique", en José Rafael Lovera, *Historia de la alimentación en Venezuela* 429

Diagrama simplificado de la fermentación del cacao 439

"Brindis ritual con una jícara de espumoso chocolate", en *Códice Nuttall* 441

Mazorca de cacao abierta 447

Bola de pozol en hoja de plátano 447

Agrabacterium azotophilum, bacteria fijadora de nitrógeno 447

Macrocolonia de tibicos 447

CAPÍTULO VI

"Portada de un recetario de cocina del siglo XVIII" 452

"Recetario escrito de puño y letra de Sor Juana Inés de la Cruz" 471

"La cocina del Convento de Santa Rosa, ciudad de Puebla" . . 487

"San Pascual Bailón, santo patrono de los cocineros", en *La cocina mexicana II* . 519

ÍNDICE GENERAL

ÍNDICE GENERAL

Colaboradores 5

Advertencia a la tercera edición
Virginia Guedea 9

Prólogo
Janet Long 11

I

LA COMIDA EN ESPAÑA Y AMÉRICA
A FINES DEL SIGLO XV

La cocina precolombina en España
Xavier Domingo 17

La comida andina antes del encuentro
Plutarco Naranjo Vargas 31

Los europeos se encuentran con la tradición andina
Sophie D. Coe. 45

Intercambios y transformaciones alimentarias en Venezuela colonial:
diversidad de panes y de gente
José Rafael Lovera 57

La comida cubana
Marta Vesa Figueras 71

El consumo de insectos entre los aztecas
Julieta Ramos-Elorduy y *José Manuel Pino Moreno* 89

II

EL ENCUENTRO DE DOS COMIDAS

Cultura y contacto: el choque de dos cocinas mundiales
George Armelagos 105

La fusión de dos comidas
Alfred W. Crosby 131

La comida como signo. Los encuentros culinarios en América
Nina M. Scott 145

El encuentro de dos cocinas: México en el siglo XVI
Luis Alberto Vargas y *Leticia E. Casillas* 155

III

EL INTERCAMBIO DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS

América en Europa después de 1492
Janet Long Towell 171

Leguminosas alimenticias de grano. Su origen en el Nuevo Mundo, su adopción en el Viejo
Lawrence Kaplan y *Lucille N. Kaplan* 183

Las cucurbitáceas en la alimentación de los dos mundos
Rafael Lira y *Robert Bye* 199

El dulce intruso. El azúcar en el Nuevo Mundo
Sidney W. Mintz 227

Aves van, aves vienen: el guajolote, la gallina y el pato
Doris Heyden y *Ana María L. Velasco* 237

El misterio del maíz
Stanley Brandes 255

El pan de maíz y el pan de trigo. Una lucha por el dominio del panorama alimentario urbano colonial
Virginia García Acosta 265

La vainilla, orquídea dorada de las Américas
Patricia Rain 283

Origen y virtudes del chocolate
Martín González de la Vara 291

IV
EL SINCRETISMO ALIMENTICIO

Plantas alimenticias zapotecas: transformación de dos culturas
Ellen Messer 311

La influencia del contacto en la comida campesina mixteca
Esther Katz 339

La comida en Tzintzuntzan, Michoacán: tradiciones y transformaciones
Robert V. Kemper 365

Los alimentos cotidianos del mexicano o de tacos, tamales y tortas
Mestizaje y recreación
José N. Iturriaga 397

V
LAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS ANTES Y DESPUÉS DEL ENCUENTRO

Pulque y evangelización. El caso de fray Manuel Pérez (1713)
Sonia Corcuera 411

Mezcales, pulques y chinguiritos
Teresa Lozano Armendares 421

Bebidas fermentadas indígenas: cacao, pozol, tepaches, tesgüino y tejuino
Javier Taboada Ramírez 437

VI
RELIGIOSAS, RECETARIOS Y REFRANES

Libros de cocina y cultura en la América Latina temprana
John C. Super 451

Los hallazgos gastronómicos: bibliografía de cocina en la Nueva España y el México del siglo XIX
Josefina Muriel y *Guadalupe Pérez San Vicente* 469

Prácticas alimenticias en los conventos de mujeres en la Puebla del siglo XVIII
Rosalva Loreto López 481

La comida en el refranero mexicano: un estudio contrastivo
Herón Pérez Martínez 505

Conquista y comida
Consecuencias del encuentro de dos mundos

editado por el Instituto de Investigaciones Históricas, UNAM,
se terminó de imprimir el 22 de febrero de 2018
en SM Servicios Gráficos, Lago Tláhuac, n. 4-12, colonia Anáhuac,
Miguel Hidalgo, 11320, Ciudad de México.
Esta reimpresión, en papel Cultural de 90 gramos,
consta de 500 ejemplares
y estuvo a cargo del Departamento Editorial

La comida hispanoamericana de nuestros días tiene sus bases en el siglo XVI. Fue la invasión de alimentos y cultivos europeos que siguió a la llegada de los españoles lo que contribuyó a cambiar de manera significativa la dieta en el Nuevo Mundo.

¿Cuáles de los productos introducidos tuvieron más impacto sobre la dieta en este continente? En el caso de México, podemos reducir el número de ellos a seis grupos: el trigo, la carne y sus derivados, el azúcar, los cítricos, ciertas hortalizas, como la cebolla y el ajo, y algunos condimentos, como el perejil y el cilantro. Los alimentos de América, a su vez, enriquecieron la dieta de buena parte del orbe. El maíz, el chile, el tomate, la papa y los frijoles encontraron buen arraigo en el Viejo Mundo, en donde fueron agentes de importantes cambios operados en la comida cotidiana. El proceso y las consecuencias de este intercambio cultural son examinados en forma detallada en esta obra por investigadores de diversos países de América, Europa y África.

Publicado originalmente por el Instituto de Investigaciones Históricas de la UNAM, *Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos* aparece esta vez como primera reimpresión de la tercera edición.

creative commons

Portada
Plato maya con escena de cacería de venado.
Período Clásico tardío (600-900 d.C.)
Foto: Michel Zabé.
Archivo Fotográfico UNAM-IIE

www.historicas.unam.mx

ISBN 978-970-32-0852-4

9 789703 208524 >

DISEÑO DE PORTADA: ÓNIX ACEVEDO FROMETA, UNAM-IIH